



**ZWEIFEL**

1898



## WEITE WELT

Burgenland  
Günter + Regina Triebaumer  
2017

Die Liebe zur burgenländischen Tradition und die Liebe zur Natur: das ist es was, die Triebaumers bei ihrer Arbeit antreibt und ihre Euphorie kennzeichnet. Sie erzeugen Gewächse, die man ihrer Herkunft jederzeit zuordnen kann. Selbstverständlich dominiert der Blaufränkisch, den sie sowohl in der Spielart fein-kirschfruchtig als auch in der vielschichtig-würzigen perfekt beherrschen. Der Respekt zu ihren Lagen und Böden zeigt sich im Verzicht auf synthetischen Dünger, auf Herbizide und auf Insektizide. In 25 von 26 Punkten entspricht ihr Weinbau denn auch dem organisch-biologischen.

### Herkunft

hauptsächlich aus der Riede Kraxner (Tegel auf Schieferuntergrund), Gillesberg und Ritter (Schieferverwitterungsböden) - Burgenland, Österreich.

### Traubensorten

Cabernet Sauvignon, Syrah, Verschiedene Traubensorten

### Vinifikation

Geerntet per Hand in Kleinkisten, Rebeln, 14 Tage geschlossene Vergärung bei kurzfristig ca. 30 °C, anschließend 4 Tage Maischestandzeit, sanftes Abpressen, BSA und Lagerung in kleinen 300-l-Eichenfässern (25%

### Degustationsnotizen

Dichtes Purpurrot. Graphit, viel Minze, schwarze Beeren, wohldosierte Zimt, Cassis Edelschokolade vom Feinsten. Weichselkompott, Zedernote, Efeu und ein Hauch von grünem Pfeffer, sehr üppiger und komplexer Auftritt. Trocken,

### Geniessen zu

Omas Käsestangerl mit Kümmel, Saltimbocca, stundenlang geschmorter Lammhals mit gefenicheltem Wildjus, Flammkuchen oder Bison carpaccio.

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch