



**ZWEIFEL**

1898



## WEITE WELT

Burgenland  
Triebaumer Regina + Günter  
2018

 Vegan

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, 14 Tage geschlossene Vergärung bei kurzfristig ca. 30 °C, anschliessend 4 Tage Maischestandzeit, sanftes Abpressen und Lagerung in kleinen 300-l-Eichenfässern (20% neu).

### Degustationsnotizen

Dichtes Purpurrot. Schwarze Beeren, etwas Zimt, Cassis, Edelschokolade, Weichselkompott, Zedernote, Efeu und ein Hauch von grünem Pfeffer. Sehr üppiger und komplexer Auftritt. Trocken, kompaktes Tanningerüst, satte Beerenfrucht. Sehr

### Geniessen zu

Rotes Fleisch, Schmorgerichte, Wild und Lamm, Geräuchertes

**Zweifel 1898 AG**

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