

## **An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - News**

### **Das Weingut Ernst Triebaumer im Burgenland: nach ökologischen und ganzheitlichen Prinzipien der Nachhaltigkeit wirtschaften und leben**

26. Januar 2021

Es gibt inzwischen viele Weingüter, die nicht nur im Weingarten, sondern auch im Keller biologisch oder biodynamisch wirtschaften, doch nur wenige, die den überlieferten Traditionen so rigoros den Vorrang einräumen, dass sie viele moderne Methoden der Weinbearbeitung als Weinquälerei empfinden. Sie lehnen es ab, den Wein so lange mit allen Instrumentarien aus der Werkzeugkiste des Kellermeisters zu malträtieren bis er im Geschmack einer festgefügtten Zielvorstellung entspricht. So etwas weisen auch die Triebaumers im österreichischen Burgenland weit von sich: Hier werden schon im Weingarten die Reben mit einer maximierten Natur verwöhnt. Im Keller haben die Trauben dann alle Möglichkeiten, um von sich aus zu zeigen, was in ihnen steckt. Die Triebaumers wissen, dass der Wein sie selten enttäuscht und sich ganz überwiegend mit außergewöhnlichen Eigenarten bedankt, die einzigartige Geschmackserlebnisse offenbaren.

Das Weingut, das so arbeitet, liegt mitten im alten, wunderschönen und winzigen Weinstädtchen Rust, wo im Sommer auf den Schornsteinen die Störche klappern. Rust ist allgemein bekannt durch den edelsüßen Ruster Ausbruch, der auf keiner Weinkarte

der Welt fehlen darf. Seit 1991 beheimatet Rust zudem eine der renommiertesten Weinakademien im deutschsprachigen Raum. Vom Dach der Fischerkirche im Ortskern sieht man das Westufer des Neusiedler Sees quasi zu Füßen liegend. Die Grenze nach Ungarn ist rund 10 km entfernt. In knapp 20 Minuten ist man in Eisenstadt, dahinter beginnt das Leithagebirge, das dem Weinanbaugebiet Leithaberg und der DAC seinen Namen gab.

Die Tradition der Familie Triebaumer reicht zurück bis mindestens 1691, als ein protestantischer Religionsflüchtling der katholischen Gegenreformation in seiner Heimatgemeinde Krumbach in der Buckligen Welt, einer Landschaft im Südosten Niederösterreichs, entkommen wollte und sich am Neusiedler See im Burgenland niederließ, das damals zu Deutsch-Westungarn gehörte. Durch die Heirat der Winzertochter Elisabeth Köllerin fand er den Weg zum Weinbau. Knapp dreihundert Jahre später übernahm 1971 Ernst Triebaumer, auch als „E.T.“ bekannt, gemeinsam mit seiner Frau Margarethe das Weingut, das, wie damals üblich, Teil einer gemischten Landwirtschaft war. 1976 kaufte Margarethe Triebaumer einen Weingarten im Ried Mariental. 1986 machte Ernst aus Trauben von dieser Lage einen Blaufränkisch, der zur Legende und zum Kultwein wurde und auch heute noch international als einer der besten Weine Österreichs und einer der Großen Rotweine der Welt gilt. Längst haben die Söhne Herbert und Gerhard zusammen mit ihren Ehefrauen Claudia und Stephanie den Betrieb in Form einer Genossenschaft übernommen. Ernst und Margarethe sind inzwischen elffache Großeltern geworden und helfen noch tatkräftig im Betrieb mit, es sei denn Margarethe fabriziert gerade ihren berühmten Bohnenstrudel, den sie erstmals im Alter von 15 Jahren in der Hauptschule zu Rust ins Rohr

geschoben hatte. 2017 wurde Ernst Triebaumer für sein Lebenswerk im Weinwerk vom österreichischen Weinkulturmagazin „Vinaria“ ausgezeichnet.

Seit 2010 betreibt Familie Triebaumer das Weingut wie schon vor 1980 als Teil einer gemischten Landwirtschaft, die von Richard Triebaumer und seiner Frau Beate geleitet wird. Hier konzentriert man sich auf den Anbau von Gemüse, die Imkerei und die Haltung von Freilandschweinen. Im Weingut wird nach ökologischen, ganzheitlichen Prinzipien der Nachhaltigkeit gewirtschaftet und auch gelebt - möglichst kompromisslos, möglichst unangepasst und möglichst eigensinnig und unkonventionell, aber immer ehrlich, authentisch und unverwechselbar. Inspirieren lassen sich alle vom großen österreichischen Künstler und Querdenker Friedensreich Hundertwasser und dessen Überlegungen zu einer nachhaltig geprägten, humusmehrenden Landwirtschaft. Deshalb verstehen sich die Triebaumers auch nicht als Weinmacher, sondern als Weinbauern und Meister einer Handwerkskunst, die in jeder Beziehung mit der Natur kooperiert, Wein als wertvolles Kulturgut ansieht und sich gegen die ökologische, soziale und ästhetische Degeneration unserer Zeit stemmt.

Familie Triebaumer erfüllt Rot- und Weißweinträume auf höchstem internationalen Niveau. Die Träume fangen stets in den Weingärten an. Hier werden die Rebstöcke als Aborigines geachtet und ihre indigenen Eigenarten mit allem Respekt berücksichtigt. Dazu gehört auch das Drumherum, in dem die Artenvielfalt der Tiere und Pflanzen gefördert und sie zur Pflege der Rebe verpflichtet werden. Das gilt besonders für die gutseigene Schafherde, die mit rund 40 Tieren das ganze Jahr über für das Mähen der Rebzeilen,

das Putzen der Stämme, das Düngen der Stöcke und teilweise für das Ausblättern verantwortlich ist. Mit rechnerisch drei Lämmern pro Hektar trägt sie auf ihre Weise zum Artenerhalt bei. Die Begrünungen in den Weingärten spenden Schatten, regeln das Mikroklima und halten den Boden durch stetige Produktion von Humus gesund, was für Familie Triebaumer elementare Grundlage des Weinbaus ist. Biomasseproduktion auf der Fläche heißt das etwas weniger prosaisch und dient der Integration der Rebentwicklung in den natürlichen Kreislauf der Natur. Es ist eine Landwirtschaft, die keine Natur verbraucht, sondern sie stärkt und mit der man bei den Fragen der Enkelgeneration jetzt und später nicht rot werden muss. Es werden keine Herbizide, Insektizide oder Pestizide ausgebracht, es wird nicht künstlich bewässert und die Überfahrten in den Weingärten werden auf das Nötigste beschränkt. Die Wüchsigkeit der Rebstöcke und damit der Ertrag werden kontinuierlich zurückgenommen. Auf diese Weise treibt das Wurzelwerk schneller in die Tiefe Richtung Grundwasser und die Rebe nimmt noch mehr von den charakteristischen Eigenschaften des Bodens auf. Die Beeren werden mit der Zeit kleiner, entwickeln höhere Aroma-Konzentrationen und sind aufgrund der geringeren Oberfläche widerstandsfähiger. Das Laubwerk wird reduziert und eine lockere Traubenzone geschaffen. Ansonsten wachsen die Trauben in den Weingärten weitgehend ohne naturfremde Eingriffe, aber unter ständiger Beobachtung. Das dient nicht zuletzt dazu, den perfekten Erntezeitpunkt zu treffen - mit voller physiologischer Reife einerseits und wichtigen Eigenschaften wie Zucker und Säure oder gegebenenfalls Botrytis andererseits. Dass per Hand geerntet wird, versteht sich von selbst, dass gleich noch gnadenlos selektiert wird, ist die originäre Zutat für Weine höchster Qualität.

Im Keller ist die Tradition die Regel und nicht die Ausnahme, obgleich man natürlich auch moderne Methoden nicht völlig verschmäht, sofern sie zur Entschleunigung beitragen. Strom wird selbst erzeugt, das Wasser zum Kühlen während der Gärung stammt aus einem eigenen Brunnen und wird vollständig in die Natur zurückgeführt. Neben den vergleichsweise wenigen Edelstahltanks bestimmen hier vor allem die 300 bis 5.000 Liter-Holzfässer die Vergärung und Reifung. Die Weine müssen grundsätzlich schon selbst sehen, wie sie zurechtkommen. Man lässt die Weine ihre Talente entwickeln und sie durch sich selbst entstehen, man produziert nicht, sondern fördert Persönlichkeiten. Die Weine müssen im Rahmen der temperaturgesteuerten Gärung aus eigenem Antrieb die natürlichen wilden Hefen nutzen. Die Kellermeister Herbert und Gerhard Triebaumer bekennen sich zum Prinzip der systematischen Langsamkeit und wachen mit Ruhe und Gelassenheit über das, was die Natur in den Fässern und Tanks aus Trauben, Hefen, Temperatur und Zeit komponiert. Dabei halten sie jeden Stress von der Maische, dem Most und den Weinen fern. Zusätze und technische Tricks, die den Wein quälen, sind tabu. Die Weißweine werden überwiegend reduktiv ausgebaut und im Frühjahr nach der Ernte abgefüllt. Die meisten Rotweine kommen unfiltriert in die Flasche, weil sie ausreichend Zeit hatten, um die Sedimente abzusetzen. Alle Weine sollen die Eigenschaften der Rebsorte und das breite Spektrum ihrer Herkunft vom Boden bis zum jahrgangsbezogenen Klima zeigen und voll Spannung, Struktur und Tiefgründigkeit im Glas schaukeln.

Das Weingut Ernst Triebaumer bewirtschaftet 20 Hektar Rebfläche mit Weingärten in den Rieden Vogelsang, Mariental,

**Gmärk, Greiner, Pandkräftn und Oberer Wald.** Alle Rieden liegen im **Ruster Hügelland**, einer **Kette** kleiner, flacher **Hügel** in unmittelbarer Nähe des **Neusiedler Sees**. Um den **See** und um **Rust** herum sind die **sonnigen Südosthänge** des Hügellands wie ein **Amphitheater** sanft **angelegt**. Wir sind hier auf dem **48. bis 47. Breitengrad**, der sich auch durch **Burgund** zieht. Das **spezifische Mikroklima** wird von der **pannonischen Ebene** im **Osten** und dem **See** mit seiner rund **300 km<sup>2</sup> großen Wasserfläche** bestimmt: Er **reflektiert** die **Sonne** wie ein **Spiegel**. Durch die **geringe Wassertiefe** von durchschnittlich **1,50 Meter** **erwärmt** sich der **See** im **Hochsommer** schnell auf bis zu **30° C**. Der **gesamte Seeinhalt** **verdunstet** das **Jahr über** und **erhöht** die **Luftfeuchtigkeit** in der **gesamten Region**. Die **Sonnenscheinstunden** liegen hier **weit über** dem **österreichischen Durchschnitt**. Die **Winter** sind **kalt** und **feucht**, die **Sommer** **heiß** und **niederschlagsarm**. Gleichwohl **reifen** die **Reben** nicht **schnell** und **heftig**, weil sich die **Trauben** im **Morgentau** **abkühlen** und in den **kühlen Nächten** des **Herbstes** sogar eine **besondere Aromatik** **aufbauen**. Ab dem **Spätsommer** **erfreuen** sie sich an den **morgendlichen Nebelschwaden** vom **See**, der das **Entstehen** der oftmals **erwünschten Edelfäule** **begünstigt**. Die **Böden** sind hier **sehr unterschiedlich**. **Südlich** von **Rust** herrscht **verwitterter Urgesteinsboden** vor mit **Quarz, Gneiss**, etwas **Schiefer**, einigen **Lehmanteilen** und vom **Wind verwehten Lössauflagen**. Die **Hügelkette** westlich von **Rust** wird von einem **16 Millionen Jahre alten Korallenriff** des **Urmeeres** **gebildet** mit einem **massiven Muschel- und Korallenkalksediment**, an dem sich die **Burgundersorten** ganz **besonders** **erfreuen**. **Nördlich** von **Rust** gibt es **schwere, lehmige Lössböden** auf einem **Kalksediment**.

In den Weingärten des Weinguts Ernst Triebaumer stehen zu 75 % Rotweinstöcke mit den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Ried Mariental sind die Reben über 50 Jahre alt, im Ried Oberer Wald stehen sogar bis zu 70 Jahre alte Rebstöcke. An weißen Sorten werden Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gelber Muskatteller, Traminer und Grüner Veltliner abgefüllt. In geeigneten Jahren wird der traditionelle Süßwein Ruster Ausbruch gemacht. Am ungewöhnlichsten und puristischsten sind die Weine in der Linie Urwerk, denen nicht einmal Schwefel zugesetzt ist.

Wir konnten sechs Weine des Weinguts Ernst Triebaumer verkosten.

### 2018 Grüner Veltliner trocken ungeschönt

Grüner Veltliner wird in Österreich stets in Niederösterreich und vor allen im Weinviertel verortet, ist er doch dort zur weißen Leitsorte geworden und hat neben dem Kremstal, Kamptal und Traisental eine DAC bekommen. Dabei ist die Beziehung des Burgenlandes zum Grünen Veltliner viel älter und enger: Im Jahre 2000 entdeckte man etwa 15 km von Rust entfernt in der burgenländischen Gemeinde St. Georgen einen uralten Rebstock mit einer unbekanntem Sorte, die nach der sieben Jahre später erfolgten DNA-Analyse genetisch sich als der noch fehlende zweite Elternteil des Grünen Veltliners herausstellte und fortan St. Georgen genannt wurde. Als anderer Elternteil war schon 1998 der Traminer identifiziert worden. Um die Vater- bzw. Mutterschaftsfeststellung hatte sich der österreichische Molekularbiologe Ferdinand Regner verdient gemacht, der an der Akademie von Klosterneuburg über riesige Datenmengen von über 450 Rebsorten verfügt. Im Burgenland kommt die Grüne Veltliner

**Sorte** wie fast überall **gut klar**, zumal man hier **zumeist andere Klone pflanzt** als etwa in Retz, Langenlois oder St. Pölten. Sie ist recht **anspruchlos**, was den **Boden** angeht, solange sie **klimatisch nicht extrem trocken** steht, was das **Alter der Rebstöcke** und die **Verdunstungsströme vom Neusiedler Sees** verhindern können.

Erstaunlicherweise ist der **Grüne Veltliner** von **Familie Triebaumer** **sensorisch gar nicht so meilenweit** vom **Weinvierteltyp** entfernt - er ist zwar **nicht das große**, aber doch das **kleine „Pfefferl“**. Dass er gleichwohl das **Terroir des Burgenlandes** und die **engagierte Kreativität der Triebaumers** abbildet, signalisiert er schon im **Glas** mit starken **Fruchtaromen** von reifen gelben Birnen, Äpfeln, Ananas, Cantaloupe-Melonen und Quitten, alles vor einem leicht würzigen und zur Sorte gut passenden hauchmäßig vegetabilen Hintergrund. Im **Mund** breitet sich eine **schmackhafte, spritzige Verbindung** von **Fruchtigkeit** und pikanter mediterraner **Würze** mit Fenchelspuren aus, wobei ein dezenter grüner Tupper von Stachelbeeren unverkennbar ist, obwohl man diese Note sonst eher im Sauvignon Blanc erwartet. Zärtlich-exotische Nuancen harmonisieren in **lockerem Zusammenspiel** mit der **aktiven Säure**, die einen **beschwingten, sanft cremigen Abgang stützt**. Dieser **Grüne Veltliner** verträgt sich mit vielerlei Köstlichkeiten aus der österreichischen Küche - servieren Sie ihn also ganz klassisch zu einem Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat oder einer Brettljause mit Schinken, Speck und Schweinsbraten.

### **2018 Chardonnay Ried Bandkräftn trocken unfiltriert ungeschönt**

Das Ried **Bandkräftn** grenzt **Nord-Nordwest** an **Rust** an und ist mit **lehmhaltigem** und **humösem Löss** auf mit **Kalk durchsetztem Urgestein** durchzogen. In den nach **Südosten** ausgerichteten

**Weingärten der Triebaumers stehen teilweise über 50 Jahre alte Chardonnay-Stöcke. Um den gelbfruchtigen Charakter des Chardonnays zu erhalten, muss hier vehement die Wüchsigkeit der jüngeren Stöcke gebremst und mutig der passende Erntezeitpunkt gewählt werden. Der Most ist in überwiegend gebrauchten 300l-Fässern vergoren, der Wein lag weit über ein Jahr auf der Vollhefe.**

Schon im Bukett wird die herrlich **eigenwillige Stilistik** dieses Chardonnays deutlich: **kein altbackener International-Neue-Welt-Typ** mit allem, was der Keller Richtung Holz und Butter hergibt, und auch **kein aufgewerter Südfrüchte-Laden**. Hier wird **fein gewürzt und blumig veredelt**. Es beginnt mit einer Bergwiese im Morgentau, geht weiter mit feinen Orangenzesten, rotgelben Alexanderäpfeln, Vanilleschoten und reicht bis zu einem Touch von Zitrus, Nüssen und Röstaromen mit einem Hauch von Karamell. Über die **Zunge** gleitet der Wein **feinsaftig und harmonisch**. Die **dezente Säure** ist **gut untergebracht** und kitzelt die Zunge mit einer fast **spritzigen Frische**. Sie lässt der **angemessenen Fruchtigkeit**, der **sanften Holznote**, der vielseitigen, schön herben **Würze** und den feinen Spuren von **Mineralität** im langen **Finale** genügend Platz für eine **weiche, cremige Ausgewogenheit** der Sinne. Ein sehr **charaktervoller, stramm strukturierter, aber schlanker Chardonnay** voller **Energie und Spannung**. Es ist ein **Entdeckerwein**, den man vor dem Essen als Apéro-Solisten genießen sollte.

### 2015 Beerenauslese

Die Trauben dieser **Cuvée** aus **Chardonnay, Welschriesling** und **Sauvignon Blanc** aus **verschiedenen Weingärten** verbleiben auch nach dem Erreichen der **physiologische Reife** am **Rebstock**, setzen in den **spätsommerlichen und herbstlichen Morgennebeln** mit der hohen

**Luftfeuchtigkeit vom Neusiedler See** und der **Tageserwärmung** den begehrte **Edelpilz Botrytis Cinerea** an und beginnen zu **schrumpfen**. Die **Beerenauslese** ist auf diesem Weg gewissermaßen eine Art **Vorstufe** des berühmten **Ruster Ausbruchs**. Die **per Hand gelesenen** und **streng selektionieren** Trauben geben auf der **Kelter** nur noch **wenig Most**, was **edelsüße Weine** grundsätzlich zu **wahren Schätzen** macht. Der **Wein reifte** in **vorbelegten Barriques**.

In der **Nase** präsentiert sich die **Beerenauslese** fruchtig kompakt und komplex. Voran eilt ein intensiver süßlicher Duft von Akazienhonig, überreifen Weintrauben, kandierten Mandarinen, weißen Rosen und ein ganz klein wenig Vanille und Safran. Am **Gaumen** biedert sich der Wein nicht plump und schwülstig an, sondern verteilt sich **saftig** und **gradlinig** mit einer **feinen, dichten Struktur**. Dabei wird er wieder von kandierten Mandarinen und reifen Mangos, aber auch getrockneten Aprikosen, Charente-Melonen, Limonen und Quitten unterstützt. Ein edelblumiger Touch von Lavendel und weißem Flieder, Mandeln, Nougat und Vanille runden den Auftritt ab. Gerade im **Finish** imponiert seine **Frische** und **cremige Eleganz**, die von der **stabilen Säure** kommt. Sie dürfen mit diesem Wein gerne von einem Apfelstrudel ablenken oder ihn gleich als Solisten reichen, Ihre Gäste und er haben es verdient.

### 2019 Blaufränkisch Rusterberg trocken ungeschönt

Die **Rieden am Rusterberg** westlich von **Rust** liegen in einer ganz **leichten Kessellage** mit dem **besonderen Mikroklima** aus dem **kühlen Wald im Ruster Hügelland**. Hier beherrschen je nach Ried überwiegend **Leithakalksedimente** mit **kristalliner Gneis-, Glimmer- und Schotter-Verwitterung** plus **Lössauflagen** das Terrain. Dieser Wein ist sozusagen der **Klassik-Einstieg** vom **Blaufränkisch-**

**Meistergut Ernst Triebaumer, eine Basisselektion von jungen Reben aus mehreren Rieden mit unterschiedlichen geologischen Ausprägungen. Er ist mit wilden Hefen im Edelstahl vergoren und reifte ein Jahr lang im großen Holz.**

Im **Glas** schimmert er in einem dunklen bis randhellen Rubingranat mit violetten Reflexen. Er ist kein ungestümer Aromenpuster, sondern sendet artig und mit zunehmender Belüftung zarte und vielseitige **Düfte** aus von Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren und einem Schuss Hagebuttentee nebst einem Hauch von getrockneten Waldkräutern und Malz. Im **Geschmack** begegnen uns über die Aromenfrüchte hinaus auch Holunderbeeren, rote Johannisbeeren und Schlehensaft. Der Wein ist eher **leichtfüßig** und **filigran strukturiert** mit Frische und **kerniger Lebendigkeit**. Dafür sorgen nicht zuletzt im **Abgang** der **integrierte Säure-Grip**, ein kleiner **Kick** vom **Pfeffer**, die leicht salzige **Mineralik** und das feinkörnige, reife **Tanningerüst**. Schon jetzt ist das ein **roter Muntermacher** für vormittags, nachmittags, abends und nachts. Der **junge Spund** aus **2019** wird sich nach **ein bis zwei Jahren** im **Gesamteindruck** noch **steigern**.

### **2018 Blaufränkisch Ried Gemärk trocken unfiltriert ungeschönt**

Die mit **26 Hektar** relativ kleine **Ried Gemärk** liegt nördlich von **Rust** nahe **Oggau am Neusiedler See**. Sie erstreckt sich **unweit des Sees** zwischen **zwei kleinen Waldgebieten**. Der **See** verschafft den Weingärten ein **kühles Kleinklima**, in dem die **Trauben langsam** und **nicht stürmisch** zu voller Reife gelangen, was die **Sorte liebt** und was sich in der **Finesse** der **Aromen** und der **Intensität** des **Geschmacks widerspiegelt**. Vom **offenen Westen** her bekommen die Rebstöcke eine **wunderbare Abendsonne** serviert. Der **Boden** ist hier

kalkig und hat reichlich Ton. Die Trauben wurden im **Edelstahl spontan vergoren**, der Wein kam erst im **Herbst nach der Ernte** in **vorbelegte 300l- und 500l-Fässer** und **reifte noch ein Jahr**. Zeit genug, damit sich die **Sedimente absenken** und **unfiltrierte Abzüge** ermöglichten.

Im **Glas** glänzt der **2018 Blaufränkisch Ried Gemärk** mit aufgehellten Rändern in einem dichten Rubingranat und blitzt dunkelviolett auf. Er trumpft mit einem **intensiven Bukett** auf von Schwarzkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren und Cassis. Dazwischen lässt er kraftvolle Gewürze von Wacholder, Sternanis und Pfeffer heraus, die viel Energie versprechen. Im Hintergrund halten sich leicht rauchige Röstnoten mit einer Spur dunkler Schokolade. Immer hat man den Eindruck, dass aus dem Glas ein Lüftchen vom Wald weht mit frisch geschnittenem Holz, satter Erde und raschelndem Laub. Mit dem **ersten Schluck** spülen dann jede Menge dunkler Beeren heran, dazu reife Weichselkirschen, Kornelkirschen, frühreife Zwetschgen, ein mineralischer Anklang und eine Anmutung von Mokka. Der Wein bleibt noch lange **im Mund** mit seiner **tragenden Säure**, der **saftig-feinen Extraktsüße** und den **mürben, zupackenden, aber nicht aggressiven** und vor allem **ordentlich integrierten Tanninen**. Ein **vitaler Blaufränkisch** mit **ausbalancierter Fruchtstilistik** und **kraftvoller Harmonie**, dem seine **kühle Herkunft** eine kernige, **straffe Textur** verschafft hat. Das ist der perfekte Wein zur Weihnachtsgans und in den anderen Monaten zu einer mit Thymian, Majoran und Beifuß gewürzten, langsam gebratenen Ente aus dem Rohr.

**2018 Maulwurf trocken unfiltriert ungeschönt**

Der **Maulwurf** ist eine **Cuvée** aus **60 % Blaufränkisch** und jeweils **20 % Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Die Trauben stammen vorwiegend von **jungen Rebstöcken** im **Spitzenried Mariental** mit den **kargen, kalkhaltigen, mit Löss abgedeckten Urgesteinsböden**.

Aus dem tiefdunklen Glas steigen **duftige Klänge** eines **großen Konzerts** auf unter Mitwirkung von reifen Schwarzkirschen, Brombeeren, Cassis, Backpflaumen, Mandeln, dunkler Schokolade, wilden Gewürzen und verhaltenen Holztönen mit einer pikantwürzigen und leicht tabakigen Schlussnote. Am **Gaumen verwöhnt** der Wein die **Zunge** mit **Kraft** und **Dichte** aus den **vielfältigen Bukett-Aromen** und gegensätzlichen Anklängen an Weihnachtsbäckerei und frische Walderdbeeren. **Geschmacklich** langt er am Gaumen ebenso energisch zu wie der Maulwurf unter Tage. Dabei bringt die triebaumersche Haussorte Blaufränkisch hier einmal **nicht die extreme Extraktichte von alten Reben** ein, sondern **jugendlichen Drang**, der dank des **kompetenten Umgangs** mit **neuen Barriques** gleichwohl mit **Fülle, Wärme** und **Stoffigkeit** lockt, die vom **Cabernet Sauvignon** noch **getoppt** und vom **Merlot herrlich rund gemacht** wird. Durch dieses gekonnt **austarierte Zusammenspiel** arbeiten die **feinen, engmaschigen Tannine** freundlich und gelassen mit der **Säure** zusammen und **sichern gemeinsam** mit einer **zarten Mineralik** und **samtigem Schmelz** einen **endlosen Abgang voller Eleganz**. Eine **edle, saftige Cuvée** mit einem **temperamentvollen Spannungsbogen** zwischen **Sonnenaufgang** und **Sonnenuntergang** am **Neusiedler See**. Der Wein passt gut zu einem Gericht aus der Nachbarschaft, nämlich einem ungarischen Gulasch oder deutlich heimischer zu gedünstetem Ochsenfleisch (= Ochsenchwanz) in Rotweinsauce.

## **Infokasten - Was die Triebaumers vermeiden: Schönung**

Nach der Klärung sollte ein Wein stabilisiert werden, bevor er dann nach dem Endabstich und der Trennung vom Feintrub auf die Flasche kommt. Stabilisierung bedeutet in den meisten Weingütern: Es werden die organischen Verbindungen wie etwa Proteine, die den Wein irgendwann einmal negativ beeinflussen könnten, aber auch präsenste Geruchs- und Geschmacksfehler ausgefällt und zwar durch den Einsatz von Bentonit (Tonerde aus Silizium- und Aluminiumoxid), aufgeschlagenem Eiweiß, Gelatine, Kohle, gelbem Blutlaugensalz oder Schlimmerem. Das wird scheinbar harmlos und positiv mit Schönung bezeichnet. Doch jeder Eingriff und jede Behandlung hat sensorisch feststellbare Folgen. Zudem sind Geruchs- und Geschmacksfehler fast immer das Resultat von Vinifikationsmängeln. Daher ist es am besten für einen hochwertigen Wein, wenn wie im Weingut Ernst Triebaumer durch die Pflege der Reben und durch kompetentes Kellermeisterhandwerk auf Schönungen und Behandlungen verzichtet werden kann.

➞ mehr Infos über das Weingut Ernst Triebaumer

<https://www.triebaumer.com/>

➞ mehr Infos über die Weine aus dem Burgenland

<http://www.weinburgenland.at/>

➞ mehr Infos über Wein aus Österreich

<http://www.oesterreichwein.at>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)