



## **DAC Leithaberg Blaufrankisch Weingut Triebaumer**

De Triebaumer familie is al sinds 1691 woonachtig in Rust, wijn en wijnbouw zijn al generaties lang een traditie en die is nog steeds belangrijk voor Regina en Günter, als een waardevolle basis voor innovatie. De liefde voor de traditie in combinatie met hun kennis uit een vorige carrière zorgt voor een open kijk op de wijnmakerij. Zo halen zij het beste uit het terroir en produceren zij goed gestructureerde en onderscheidende wijnen, die onmiskenbaar zijn van hun oorsprong. De wijnen die gemaakt worden zijn niet voor iedereen, maar voor hen die de eerlijke, solide en regionale landbouw waarderen. Momenteel worden er 60 hectare aan eersteklas wijngaarden bewerkt in Rust.

De bijzondere ligging van de klein gestructureerde wijngaarden zorgt voor een microklimaat dat voor uitdagingen en kansen zorgt. De bewogen geschiedenis van de stad Rust, samen met de creativiteit en het doorzettingsvermogen van de inwoners, heeft gezorgd voor unieke specialisaties in druivenrassen en vinificatie.

Vanuit deze bijzondere wijngaarden worden de wijnen van Triebaumer geproduceerd. Hier worden de 4 druivenrassen geteelt als de basis voor de wijnen van dit domein.

Ruster Ausbruch is verreweg de oudste oorsprongsbenaming voor wijn in Oostenrijk. Deze benaming werd gedocumenteerd in 1681. Zonder de Ruster Ausbruch, welke prijzig is om te produceren, zou Rust vandaag de dag niet zijn wat het nu is geworden. Daarnaast maken ze ook droge witte en rode wijnen, deze vallen onder de DAC Leithaberg.

De wijnen worden geproduceerd en gevinifieerd zonder enig gebruik van dierlijke producten en kunnen dus terecht worden aangeduid als veganistische wijnen.

Gisting gedurende 12-15 dagen bij een temperatuur van 30 graden, 3 dagen maceratie gevolgd door zachte persing. Malolactische gisting in grote gebruikte eikenhouten vaten.

Appellatie: Leithaberg DAC

Regio: Niederösterreich

Druivenrassen: Blaufrankisch 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Aroma's van fruit (kersen, bramen en bosbessen), fleurige toetsen van viooltjes met een kruidige insteek van zoethout.

Smaak: Een levendige en sappige wijn met dichte tannines. In de mond donkere bessen, zure kersen en een kruidige afdronk.

Serveren bij: Lekker bij de dagelijkse keuken maar zeker ook bij pasta's, kazen, charcuterie of gegrilde vleesgerechten.