



DAC Leithaberg Zweigelt 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.

Handgeplukt, fermentatie in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 30 graden, gedurende 7 dagen. Vervolgens 2 dagen van maceratie, zachte persing, malolactische gisting en rijping in roestvrijstalen tanks, gevolgd door rijping in grote eikenhouten vaten.

Appellatie: Leithaberg DAC
Regio: Niederösterreich
Druivenrassen: Zweigelt 100%
Inhoud: 75cl
Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Aroma's van rood fruit (kersen) en bloemen (viooltjes), met daarbij fijn doorweven toetsen van zoethout en witte peper.

Smaak: De wijn is sappig en licht fruitig met een intense fruitexpressie. In de mond sappig en levendig met terugkerende kruidige indrukken.

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