Trie weiß 2018

Würze und Aromatik perfekt abgestimmt, saftig, vielschichtig, leicht zugänglich

Winzer: Triebaumer
Region: Burgenland
Rebsorte: Chardonnay, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 12.0 % vol
Trinktemperatur: 9 - 11°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitivwein, zu Ziegenfrischkäse mit Aprikosen, Gemüseauflauf und frittierte Tempura

0.75 l – Bestellnummer n319418

Triebaumer
Burgenland

Der Neusiedlersee ist der größte Steppensee Europas und erstreckt sich über eine Länge von 37 km. Hier gibt es ein einzigartiges Zusammenspiel von See und pannonischem Klima, nämlich heiße Sommer, lange, milde Herbste und kalte Winter. Das ermöglicht spätreifen Sorten die Vollreife zu erlangen, und erbringt Süßweine von Weltruf. Bei Weinlese und -bereitung ist dabei viel Flexibilität und Fingerspitzengefühl gefragt. Die Familie Triebaumer ist seit 1691 in der Freistadt Rust ansässig. Günter und Regina Triebaumer kommen beide aus Weinbaufamilien, haben aber jahrelang im Vertrieb und Marketing großer Weinhandelsfirmen gearbeitet, bevor sie Anfang der 2000erJahre ihr eigenes Weingut gründeten. Ihr Motto: ? Aus der Tradition nur das Brauchbare nehmen und mit Vernunft die Vorteile der Technik nutzen.? Sie nehmen ihre Geschichte, ihre Lagen und ihre einmalige Umgebung als Grundlage und setzen sie in wohlstrukturierte, charaktervolle, burgenlandtypische Weine um. Besonderer Augenmerk gilt den Süßweinen, die sich durch ein ausgesprochen attraktives Preis-Genuss-Verhältnis auszeichnen.

Abbildung unverbindlich