

Do the TRIEathlon!

Ist der große Erfolg des „TRIE“ wirklich eine Überraschung?

Mit dem Jahrgang 2004 wurde der TRIE erstmals vorgestellt. Eine rote Cuvée als Preis-Leistungshit. Wird der frisch gefüllte 2005er den großen Markterfolg seines Vorgängers einstellen oder sogar toppen können?



Günter Triebaumer und Regina Limbeck haben sich von ihrer Kreation TRIE einiges erwartet. Vom tatsächlich eingetretenen Riesenerfolg waren sie trotzdem überrascht. Wenn wir jedoch näher hinschauen und diesen Wein, seine Einsatzgebiete und seinen Preis analysieren, dann ist es wenig verblüffend, dass der TRIE am Markt „eingeschlagen“ hat. Zweigelt als Hauptsorte bestimmt die Aromatik, St. Laurent und Cabernet

Sauvignon geben dem TRIE Eleganz und Struktur. Eine ein-

fache Rechnung: mit dem TRIE wird ein junger, unkomplizierter Food-Wein angeboten, der im Handel schon um süffige sechs Euro neunzig gesehen wurde.

Das erste Jahr Bühnenerfahrung.

Günter Triebaumer und Regina Limbeck ist es gelungen, mit dem TRIE einen neuen attraktiven Markenwein auf den Markt zu bringen, der in Österreich und international wie ein „Türöffner“ funktioniert. Er ist bereits im Jahr der Einführung ein Schlüsselprodukt des Ruster Weingutes, am home market und auf allen Exportmärkten. Der TRIE erzielte Verkaufszahlen, die jene seines Vorgängerweines um ein Vielfaches übertrafen.

Der TRIE hat sich als Basiswein der Triebaumer-Produktpyramide etabliert. Der Schlüssel zum Erfolg ist das Produkt selbst: ein kräftiger und primärfruchtiger Rotwein mit einer eigenen Stilistik, die immer den Burgenländer erkennen lässt. Im großen Eichenfass ausgebaut, ohne jeglichen Neuholzanteil, ist der TRIE eindeutig auf Frucht ausgerichtet. Die unmittelbare Antrinkbarkeit des guten Speisenbegleiters wird von WeinfreundInnen sehr geschätzt.

Kurz gesagt ist der TRIE ein eigenständiger Herkunftswein mit klarer Rotweinflucht und Kraft. Günter Triebaumer und Regina Limbeck betonen stolz, dass der TRIE „handmade in Austria“ ist. Trotz großer Beliebtheit ist und bleibt der TRIE ein richtiger Winzerwein und unterscheidet sich auch auf diese Weise höchst angenehm von artifiziellen Industrieprodukten. Ein ehrlicher Wein für jeden Tag und jeden Anlass. Unprätentiös und mit einem klaren Hang zur Kulinarik.

Erfolgsfaktor Marketing und Verpackung.

Das Produktkonzept wird durch ein markantes Erscheinungsbild und professionelles Marketing transportiert. Der Schraubverschluss, der mit dem Jahrgang 2005 den TRIE krönt, wird seinen Teil zum



Erscheinungsbild „Jung und unkompliziert“ beitragen (mit Stelvin ab Juni 2006). Ein praktischer und optisch ansprechender 6-er Tragekarton vervollständigt die Verpackung, welche in ihrer Attraktivität mit dem Wein selbst durchaus mithalten kann. Bei einem „Food-Wein“ spielen Kochen und Essen die zentrale Rolle. Die Rückseite der Tragekartons besteht daher aus einer Rezeptbox zum selber Basteln mit zwei Lieblingsrezepten der Triebaumers.

Erweiterte TRIE-Rezeptesammlung online.

Wer noch mehr will: Auf <http://www.triebaumer.at> steht eine umfangreiche und persönliche Rezeptsammlung zum Download bereit, die heuer wieder um viele schmackhafte Gerichte erweitert wurde. Am Weingut Günter Triebaumer herrscht Gewissheit: mit dem neuen Drehverschluss und der dunklen Fruchtigkeit des Jahrganges 2005 wird der TRIE den Erfolg seines Jahrgangsvorgänger noch übertreffen.

Der neue TRIE kann verkostet werden:

Bei den Ruster Weinschätzen 2006 im Weingut Günter Triebaumer
von 21. – 23. April 2006

Auf der Burgenland Jahrgangspräsentation 2005 im MuseumsQuartier in Wien
am 24. April 2006

Auf der VieVinum in der Hofburg in Wien
von 10. – 12. Juni 2006

Wo der neue TRIE gekauft werden kann:

<http://www.triebaumer.at/de/vertrieb.html>

Flaschenfoto und Fact Sheet zum TRIE:

<http://www.triebaumer.at/de/download.html>

Kostmuster gefällig?

Wenn Sie, sehr geehrte EmpfängerInnen dieser Presseausendung, ein redaktionelles Kostmuster haben möchten, dann bitten wir um ein einfaches Remail mit entsprechendem Text und der Adresse, wohin wir das Muster schicken sollen.

Info:

Weingut Günter Triebaumer, A-7071 Rust, Neue Gasse 18, <http://www.triebaumer.at>
Regina Limbeck ++43 676 724 87 97, rlimbeck@triebaumer.at