

Der Rosé von Günter Triebaumer und Regina Limbeck



Das zartrosa Trinkvergnügen aus Ruster Blaufränkisch

Der Blaufränkisch Rosé des dynamischen Winzerpaares Günter Triebaumer und Regina Limbeck ist WeinfreundInnen längst kein Unbekannter mehr. Dabei war das Besondere an diesem Wein, die dezente Restsüße, zunächst nicht geplant.

Wie es begann...

2003 hat die Natur dem Hause Triebaumer ein ungewöhnliches Geschenk gemacht. Der Verlauf des Gärprozesses im Rosé verlangsamte sich zunehmend. Nach mehrfachem Verkosten war bald klar, dass dieser Wein den Gaumen fasziniert und LiebhaberInnen besonderer Weinkreationen eine spannende Abwechslung bieten würde. So fiel der Entschluss, den Wein sofort von der Hefe zu trennen und damit die Gärung endgültig zu beenden.

Begeisterung im Aus- und Inland

Die Begeisterung eines Schweizer Importeurs für den neuen Weinstil brachte eine weitere Überraschung. International bekannte Weingrößen mussten für ihn ihren Platz im Sortiment des Importeurs räumen. Bestellungen von Vertriebspartnern aus Deutschland, Tschechien und den USA folgten. So entwickelte sich der Triebaumer Rosé, zunächst als Einfall der Natur und exotisches Randprodukt angenommen, zum Verkaufsschlager.

Rosé mit Stammbaum

Mit steigender Wertigkeit des Produktes wollen WeinliebhaberInnen genaueres über Herkunft und Kelterung eines Weines wissen. Im Hause Regina Limbeck und Günter Triebaumer wird Rosé von der Rotweinformaische des Blaufränkisch Reserve – und somit von den besten Blaufränkisch-Trauben – gewonnen. Nach kurzem Kontakt mit den Farbe gebenden Schalen wird der Most von der Maische abgezogen. Das Gärende wird durch Kühlung und Abtrennen des Weines von der Hefe herbeigeführt. Auf diese Weise bleibt die gewollte und beliebte zarte Restsüße (10g) im Rosé auf natürliche Weise erhalten.

So schmeckt der Triebaumer Rosé

Animierendes Duftspiel: frischer Beerenmix, Zitrustöne und ein Hauch Minze. Den Gaumen erfreuen Aromen von Preiselbeeren und reifen Erdbeeren. Der feine Schmelz und die fragile Fruchtssüße werden von einer animierenden und erfrischenden Säure ergänzt. Diese feine Balance verursacht zartrosa Entzücken.

Blaufränkisch Rosé als Speisenbegleiter

Mit seinen dunklen Fruchtaromen und dem zartem Süßschliff eignet sich der Triebaumer Rosé hervorragend zum Speisenbegleiter. Besonders gut passt er zu frischen Blattsalaten,

Spargel und kulinarischen Kreationen mit Lachs oder Meeresfrüchten. Aber auch gewagte Kompositionen wie Hummerkrautfleisch oder eine Grantatapfelvariation bieten sich an. Triebaumer Rosé ist auch als Begleiter eines guten Gespräches, oder einfach zum Sinnieren bestens geeignet.

Kostmuster gefällig?

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

Weitere Informationen:

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