

## Geistreich: der ultimative Schokowein



*Jetzt neu von Regina Limbeck und Günter Triebaumer:  
Geistreich. Ein Likörwein mit vielen Talenten.*

Der Ausbau im Kopf des Winzers Günter Triebaumer hat bei dessen jüngstem Streich deutlich länger gedauert als jener im Stahltank. Die Produktbezeichnung „Geistreich“ passt also auch aus deshalb bestens auf den neuen, fortifizierten Wein aus dem Ruster Weingut.

Im Jahr 2006 war es dann endlich so weit: Eine ordentliche Menge an hochreifen Trauben – vorgesehen für die wohlbekannte Cuvée Weite Welt (50% CS, 35% CF, 15% ME) und der balancierte Charakter des Jahrgangs gaben den Ausschlag zur Entscheidung „jetzt oder nie“.

Das Lesegut wurde sanft und schonend gerebelt und auf einen geschlossenen Gärständer gezogen. Am fünften Tag sah GT, dass es gut war. Er versetzte die 450 Liter noch gärenden Sturmes mit reinstem unverdünntem Weinbrand (75% Vol). Der fertige Likörwein – so die korrekte Kategorie vor dem österreichischen Weingesetz – wird im April 2007 auf Halbflaschen (0,375l) mit Drehverschluss gefüllt und dann 18,5 bis 19% Vol Alkohol, sowie gut 100g Restzucker aufweisen.

Regina Limbeck und Günter Triebaumer prägen mit dem „Geistreich“ den fortifizierten Wein österreichischen Stils: Fokus auf der Frucht, in diesem Fall klare Kirsche. Kein neues Holz. Großer Trinkspaß. Gut lagerfähig aber auch durchaus jung zu trinken. Also kein Wein, den man erst zwölf oder mehr Jahre hinlegen muss, damit er alle seine Stärken ausspielt. Die da wären: Markante, zugleich schmeichelnde Tannine. Prägnante, zugleich von einem feingliedrigen Säuregerüst bestens kontrastierte Gesamtstruktur. Signifikanter Spaßfaktor.

„Geistreich“: Ein wunderbarer Digestif, ausgezeichnet zu Desserts und ganz fantastisch zu Stilton. Unschlagbar aber ist die Kombination von „Geistreich“ mit einer edlen, wohltemperierten Schokolade.

EUR 15,- ab Hof und im gut sortierten Fachhandel  
<http://www.triebaumer.at/de/vertrieb.html>

Gerne übersenden wir Ihnen - ab 19. April - eine Kostflasche. Wir bitten um ein einfaches Remail unter Angabe der Lieferadresse.