



OBERER WALD

LAGE OBERER WALD

HIMMELSRICHTUNG	Süd
BODENTYP	viel Kalk, teilweise unter Lehm
GRÖSSE PFLANZJAHR	1,7ha 2005/2006
BESONDERHEIT	extrem heiÙe, karge Lage trotzdem kühes Auftreten

LAGE PLACHEN

HIMMELSRICHTUNG	Ost
BODENTYP	Lehm auf Silikatverwitterung ohne jeglichen Kalkanteil
GRÖSSE PFLANZJAHR	0,7ha 1984
BESONDERHEIT	einzigler Blaufränkisch-kompatibler Boden auf kalkfreiem Untergrund

PLACHEN

Neugasse 18
7071 Rust
Österreich/Austria
+43- 676-724 87 97
www.triebaumer.at

**GÜNTER +
REGINA
TRIEBAUMER
RUST**

LIEBE GEHT DURCH DIE LAGEN.



PLACHEN 2012 BLAUFRÄNKISCH

BESCHREIBUNG	Ordentliches Purpur, von der etwas dunkleren Art, dezenter Lilarand, augenbrauen-liftende Schlierenbildung. Markanter Duftauftritt, der keinen Zweifel an der Souveränität dieses Blaufränkischproponenten lässt. Wildes Kirschspektakel, schwarzer Tee, Zesten und Zimtrinde, aber auch roter Pfirsich und geröstete Nüsse, gut mit Edelholz verbrämt. Trocken, dicht gestaffelt und dabei stets von anhaltender Frucht pikanz, kühl rauchig mit Nelken und Kardamom. Deutlich mineralische Art und fleischig, immens langer Abgang. Setzt den Vorteil der ältesten Blaufränkischanlagen des Hauses gekonnt um.
SERVIEREMPFEHLUNG	15–17°C, Karaffe und großes, hohes Glas – in dieser Reihenfolge
BEGLEITIDEEN	Reginas delikate „Braune Grundsoße“ zum Ochsenfleisch, das Steak medium rare mit Bauernhofgarantie und großzügig geschnitten – dazu ein Bouquetten Salat. Zur Hartkäseauswahl in der 4-Hauben-Klasse. Pfeffersalami im Kümmelweckerl, zur gerösteten Leberwurst vom Hirschen, statt Surf zum Turf. Wildschwein – einmal quer durch. Und für Tage, an denen man sich sonst nichts gönnt. Auch für einsame Champions geeignet.
ERNTE	Handernte in Kleinkisten, von der Einzellage Plachen, wo wir die einzigen zwei Blaufränkischparzellen, ohne jeglichen Kalkanteil haben – Lehm auf Silikatverwitterung, praktisch ohne Notwendigkeit zur Selektion, Anfang Oktober 2012 mit perfekten Reifeparametern.

TRAUBENVERARBEITUNG, VERGÄRUNG & AUSBAU

Rebeln, Maischegärung im geschlossenen Stahltank bei ca. 30°C über 14 Tage, anschließend 4 weitere Tage Standzeit, schonendes Abpressen und Lagerung in 300-Liter-Fässern (ca. 50% neu).

ABFÜLLUNG

31. Mai 2014

ANALYTISCHE WERTE

Extratrocken. **Plachen:** 14% vol alc, 5,4 g/l Säure, **Oberer Wald:** 14,5% vol alc, 5,9 g/l Säure

FORMATE

0,75 bis 3 Liter

OBERER WALD 2012 BLAUFRÄNKISCH

BESCHREIBUNG	Gedecktes Purpur mit violetter Rand, beeindruckende Schlierenbildung. Weit gespanntes Geruchsspektrum mit schwarzen Cormons-Kirschen plus ein Blättchen Minze, annähernd ätherisch-dunkel fruchtig, Pfeffervarianten, konfierte Brombeeren, wild und doch von einer beruhigenden Volumensnahme, Dirndl und Kakao, trocken mit sehr großzügigen Anlagen, die Tannine geben sich positiv präsent, sind von feinsten Körnung, die am deutlichsten die Reife des Jahrgangs darstellt. Viele Schichten, tolle Substanz, aber doch auch getragen von einer Prägnanz, die ihresgleichen sucht. Lang. Großer kühler Wein von einer heißen Lage – das Paradoxon des Oberen Waldes.
SERVIEREMPFEHLUNG	15–17°C, aus einer aufsehenerregenden Siegetrophäe
BEGLEITIDEEN	Geschmorter Rehschögl mit Lorbeerspeck gespickt, zum gut gereiften Rib-Eye in der Pfefferkruste, zum echten Biltong – selbst importiert und von Hand heruntergeschnitten, getrüffeltes Taubenbutterschnitzel, Hasenbratwurst grobkörnig mit Brombeergelee, in der Herzblutverkostung – finaler Teil, als Erbteil, wenn man die unverschämte Subskription storniert hat, oder einfach zum Angebot.
ERNTE	Handernte in Kleinkisten, viel Kalk unter Lehm vom Oberen Wald oben und Oberen Wald unten, so gut wie keine Notwendigkeit zur Selektion, Anfang Oktober 2012 mit beeindruckenden Reifeparametern.

