

GÜNTER +
REGINA
TRIEBAUMER
RUST

FURMINT 2019



BESCHREIBUNG

Strahlendes Strohgelb, Williams Christ Birne, Jasmin, Maschanzkerapfel, saftige Ananas erahnbar, Quittenchili. Schließen Sie die Augen! Plötzlich sehen Sie eine gelb-weiße, ausladende Blütenwiese mit einem Frucht beladenen Kriechalbaum (Ringlotten) und daneben noch einen mit Topaz-Äpfeln. Frühling trifft Herbst - in Rust – und nur dort! Trocken, vital, animierende, komplexe Säure, herzhaft und ausgewogen. Schöner Sanddornanklang, etwas Kaki, kompakt, fein schmelzig, von ausdauernder Lemonennote getragen. Ein Resultat des angenehmen Erntewetters. So einen Wein darf man als hochelegant und hochinteressant zugleich bezeichnen. Eine Rebsorte zum Geschichte schreiben.

SERVIERTEMPERATUR	7-9 °C
ABFÜLLUNG	30. Jänner 2020
ALKOHOL	12,0 Vol.%
SÄURE	6,4 g/l
RESTZUCKER	trocken
FORMATE	0,75 l

BEGLEITUNG

Gebratener Karfiol mit Salsa Picada (Bitterschoko, Rauchmandel, Knoblauchkaramell), Erbsenpüree auf Crostini mit warmer Speckbutter, Entenbrustschinken mit eingelegtem roten Paprika, gebackene Muskatkürbisspalten mit Erdäpfel-Wacholder-Salat,

Guacamole mit gebratenen Chorizo-Bohnen-Tortillas. Resch gebratener Zander mit pikantem Quittenchutney. Bohnenstrudel mit Majoransauce, Endiviensalat mit Kernöl, Ei und Speck. Zur Powerjause vom Mangalitzaschwein, zu frischem Bauernbrot mit reifem Vacherin. Feldhasenterrine mit Pistazien und Birnenkompott. Zitronenhuhn mit schwarzem Reis. Eigenbaupommes mit Wasabimayo – für die Unerschrockenen. Entenrilettes mit Thymiantoast u.v.m. Das Ass bei jeder Weißweinblindprobe und beim anspruchsvollen Nichtnachhausegehen.

BEREITUNG

Geerntet Mitte September 2019, Handselektion in Kleinkisten aus der Riede Geyer-Umriss und Plachen. Nur gesundes Material vom verwitterten Schiefer.

Rebeln, sanfte Pressung, gekühlte Vergärung im Stahltank bei ca. 18 °C über 4 Wochen lang.