

# WEINGUT NEUEHEIMAT

## Ried Sernau Charakter



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut NeueHeimat</b>
Traubensorten:	40% Sauvignon Blanc, 30% Weissburgunder, 20% Morillon, 5% Grauburgunder, 5% Gelber Muskateller
Anbaumethode:	Biologischer Anbau
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen von der namensgebenden Lage auf 400-500 m.ü.M. Die Ernte erfolgt händisch in kleine Lesekisten. Cuvée komponiert aus 40% Sauvignon Blanc, 30% Weissburgunder; 20% Morillon (Chardonnay), 5% Grauburgunder und 5% Gelber Muskateller. Die Ernte erfolgt händisch in kleine Lesekisten. Ein Teil der Sorten erfährt eine kurze Maischestandzeit von ca. 9-max.24 Std. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern von 300-500 Liter. Der Wein wird unfiltriert abgefüllt. Charaktervolles Nasenbild mit Aromen von Nektarinen, Nashi Birnen, roten Stachelbeeren und Mirabellen, floral-würzig umrahmt mit Noten von Brennnesselblättern, blühenden Wiesen Kräutern und einem zart mineralischen Touch, der an nasse Steine erinnert. Am Gaumen reife Frucht zeigend, saftig und rund, mit gut stützender Säure Struktur und gut eingebundener Holz Würze.

### Empfehlung

---

Toller Speisenbegleiter zu raffinierten Gerichten wie etwa Kohlrabi Carpaccio mit Räucher Aal, Dill und gerösteten Pinienkernen, gegrillte Perlhuhn Brust auf grünem Spargel mit Limettenabrieb, geröstetem Sesam und Shitake Sud oder gebratener Skrei auf Ragout von Ofen-Tomaten, geflämter roter Parika und fritierten Kapern. Aber auch wunderbar ganz einfach mal zu Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Spinat.

### Produzent

---

Das Weingut NeueHeimat ist vieles – aber sicher nicht traditionell: Am Anfang war ein Traum, der durch Freundschaft Wirklichkeit wurde. Und zwar jener von Ton Goedmakers und Uli Kaltenböck, die sich in den 1990ern in einer Weinbar am Arlberg kennenlernten. Die beiden Visionäre hatten den Wunsch eines gemeinsamen Weinguts, der 2009 im Genussprojekt Goedwinemakers seine Erfüllung fand. In den Weingärten suchten sie das Abenteuer und fanden dabei so viel mehr: Freunde, die zur Familie wurden, eine Aufgabe, die Erfüllung bringt und

die Liebe zur Südsteiermark. Mit großer Hingabe verschreibt sich seit einigen Jahren auch Bastian Kaltenböck als neuer Geschäftsführer dem gemeinsamen Herzensprojekt. Die Neugierde für den Weinbau war es, die den ehemaligen ÖSV-Skispringer und Weinakademiker in die Südsteiermark brachte. Schon zuvor hatte er sich mit seinen umfangreichen Kompetenzen am Weingut eingebracht. Nach Beendigung seiner Wintersport-Karriere verschrieb er sich voll und ganz der Winzerei und intensivierte sein Wissen in diesem Bereich. "Es ist ein großes Privileg im Zusammenspiel mit der Natur und gemeinsam mit Menschen, die mir besonders ans Herz gewachsen sind, etwas zu entwickeln und zu gestalten. Etwas, das Zukunft hat und darüber hinaus so eng mit Lebensgenuss verbunden ist.", so Bastian Kaltenböck. Gemeinsam mit dem für Keller und Weingärten verantwortlichen Christian Söll schreibt er die einzigartige Geschichte des Weinguts weiter. So haben sie seit 2015 maßgeblich zur Entwicklung des Weinguts beigetragen und mit ihrem Team einen Ort des Ankommens erschaffen: Dieses neue Kapitel trägt nun den Namen 'Weingut NeueHeimat'. "Wir haben vom eigenen Wein geträumt und uns hier in der Südsteiermark etwas unbefangen aber mit umso mehr Leidenschaft ins Abenteuer Weinmachen gestürzt. Jetzt ist es schön anzusehen, was entstehen kann, wenn man der nächsten Generation Verantwortung überträgt und Raum zur Entfaltung bietet.", so Ton Goedmakers.