

GOEDWINEMAKERS
Weissburgunder Ried Sernau

Jahrgang: 2017
Inhalt: 300 cl
Produzent: **Goedwinemakers**
Traubensorten: Pinot Blanc (Weissburgunder)
Anbaumethode: Biologischer Anbau
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 1.5 g/l
Säuregehalt: 7.3 g/l

Handlese in kleine Lesekisten, schonende Traubenverarbeitung mit kontrollierter Mostoxidation, spontane Vergärung in verschiedenen Eichenfässern und biologischer Säureabbau, anschließende Lagerung auf der Vollhefe für 15 Monate und Lagerung auf der Feinhefe in Edelstahltanks bis zur Füllung im Mai 2019. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, etwas Quitte und gelben Blüten, unterlegt mit zartem Honig Touch und feinen Zitrus Noten. Am Gaumen straff, mit guter Frische, dabei schöne Cremigkeit zeigend, mit guter Länge.

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Weissm Spargel mit frischen Morcheln, Zander in Weissweinsauce oder schlotzigem Risotto, aber auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

Zwei Familien, ein starkes Team. Bunt zusammengewürfelt und doch richtig steirisch. Das sind die Goedwinemakers. Andere freuen sich in ihrem Alter auf den wohlverdienten Ruhestand. Aber der Holländer Ton Goedmakers und sein Salzburger Freund Uli Kaltenböck sind nicht wie die anderen. Sie wollen es noch einmal wissen und lassen den Traum eines eigenen Weingutes in der idyllischen Südsteiermark wahr werden. Mit unterschiedlichsten Talenten und Biografien gehen sie am Gamlitzer Sernauberg ihrer gemeinsamen Leidenschaft nach. Richtige Profis und wissbegierige Quereinsteiger hegen, pflegen und machen gemeinsam Wein. Mit Teamgeist, Charakter und Begeisterung. Wein lieben ist die eine Sache, Wein machen die andere. Diese Königsdisziplin obliegt dem jungen, ambitionierten Kellermeister Christian Söll, zusammen mit Klaus und Dani – sie sind die wahren Weinmaker. Die drei sind dafür verantwortlich, dass die Weine in der gewünscht hohen Qualität in die Flasche gelangen. Von der Pflege der Rebstöcke

im Weingarten bis zur Prägung der Weinstilistik im Keller. Kellermeister Christian setzt auf Spontanvergärung ohne zusätzliche Behandlungsmittel, reduziert den Schwefeleinsatz auf das Minimum und überlässt dem Wein das Werden weitgehend selbst. Am idyllischen Sernauberg werden mittlerweile 10 Hektar Weingarten biologisch bewirtschaftet und seit 2020 ist der Betrieb nach BIO AUSTRIA zertifiziert. Neben den steirischen Klassikern Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc setzen die Goedwinemakers insbesondere auf Burgundersorten. Das besondere Terroir des Sernaubergs – vorwiegend tiefgründige Quarzsandböden mit Kieseinschlüssen, sowie feuchtwarmes, mediterranes Klima mit kühlen Nächten – tut das Seinige für extraktreiche Lagenweine mit außergewöhnlichem Tiefgang, lebendiger Säure und langem Lagerpotenzial. Zu Jahresbeginn 2019 ist Bastian, der Sohn von Uli Kaltenböck, in die Fußstapfen seines Vaters getreten und hat die Betriebsleitung des Weinguts übernommen. Nun gestaltet er zusammen mit Christian Söll operativ die Zukunft der Goedwinemakers. Und wenn es die Zeit zulässt, zweigt er gern ein paar Stunden für die Arbeit im Weingarten ab. Denn Bastian verkauft nicht nur ausgezeichneten Wein, sondern eine Leidenschaft.