

## BAUMGARTNER BAUMHAUSWEINE

Grüner Veltliner Gaisberg  
Niederösterreich



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Baumgartner Baumhausweine</b>
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Grünen Veltliner, stammen von rund 60-jährigen Rebstöcken aus Lagen vom Gaisberg, ausgebaut in 500 Liter Eichenfässer. In der Nase Aromen von rotem Apfel, Weinberg Pfirsich, etwas (Pink) Grapefruit und der typischen, leicht würzigen Pfeffernote und einem feinen Honig Touch. Am Gaumen mit saftiger Frucht, rund und vollmundig, mit gut stützender Frische und wiederum feiner Würze im langen Finale.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu Süßwasserfischen, etwa gebratene Forelle Müllerin Art oder Egli Filet im Bierteig mit Tatar Sauce oder pochiert mit Weisswein-Kräutersauce, aber auch zu weissem Spargel, Wiener Schnitzel und Geflügelgerichten.

### **Produzent**

---

Rund um Gobelsburg und Zöbingen, an den sonnigen Südhängen des Heiligensteins, liegen die 20 Hektar Rebflächen, welche Bernd und Karl Baumgartner nun als jüngste Generation bewirtschaften. Das Kamptal, mit dem Namensgebenden Fluss Kamp, hat sich schon seit Langem, weit über die Grenzen hinaus, einen Namen geschaffen für ausgezeichnete Grüne Veltliner und Rieslinge. Die spannende Bandbreite reicht dabei von Frisch und Fruchtig, bis hin zu Kräftig und Gehaltvoll. Darauf fundieren auch die sogenannten «Baumhausweine» der beiden Brüder. Eine Idee, die Ihren Ursprung wohl eigentlich schon in der Kindheit von Bernd und Karl hatte. So verbrachten sie bereits in Ihrer Jugend wann immer sich die Möglichkeit ergab, Zeit in der Natur und am allerliebsten kletterten sie auf Ihr Baumhaus, um von dort stundenlang ins Kamptal zu blicken. Dieses kindliche Gefühl der Beiden ist heute zu Ihrer Berufung gereift. Ihr Credo: «Als Weinbauern wollen wir mehr denn je die Natur verstehen. Wollen wissen, wie es ihr geht, was sie braucht und was sie geben kann. Das gelingt nur, wenn wir sie intensiv beobachten und im wahrsten Sinne des Wortes begreifen. Wenn wir eins

sind mit der Natur. Sinnbildlich hocken wir also heute noch täglich in unserem Baumhaus und blicken ins Kamptal hinaus, um den Boden für unsere einzigartigen Weine zu bereiten – unsere Baumhausweine» So zieren denn auch Baumhäuser ihre Etiketten. Je nach Stilistik, von Einem, für Frisch & Fruchtig, über Zwei, für Würzig & Mittelkräftig, bis Drei, für Aromafülle & Kräftig. Gekrönt, wenn es der Jahrgang und eine handverlesene Selektion erlaubt, vom sogenannten Himmelwerk, welches für Ihre Top Weine steht und treffend von einem Baumhaus im Himmel stilisiert wird.