

BAUMGARTNER BAUMHAUSWEINE

Himmelwerk Riesling

Niederösterreich



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Baumgartner Baumhausweine
Traubensorten:	Riesling
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Nur in besonderen Jahrgängen kommen die Himmelwerk Weine auf die Flasche. In diesem Fall ist es ein Riesling Reserve, eine Selektion von den besten Kamptaler Lagen des Weinguts. Im einladenden Nasenbild zeigen sich Aromen von Aprikosen, saftigen Nektarinen, weissen Johannisbeeren und Zitrusfrüchten, dazu etwas Honigmelone, unterlegt mit Noten von weissen Blüten, blühenden Wiesen Kräutern und kühl mineralischen Tönen. Am Gaumen elegant, mit viel Schmelz und schöner Dichte, dabei saftig, mit viel Frucht und gut stützender Säure Struktur. Ein herausragender Riesling mit großer Zukunft.

Empfehlung

Toller Wein zu edlen Vorspeisen, etwa zu feinem Krabbencocktail, Saiblings Tatar mit Rosa Pfeffer oder Vitello Tonnato, zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu asiatischen Gerichten mit etwas Schärfe und Frische.

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.