

BAUMGARTNER BAUMHAUSWEINE**Roter Veltliner**
Niederösterreich

Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Baumgartner Baumhausweine
Traubensorten:	Roter Veltliner
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Obwohl der Name verwirren mag, der Rote Veltliner ist eine alte Weissweinsorte. Seine genaue Herkunft und Entstehung sind nach wie vor unklar, Fakt ist aber, dass keinerlei Verwandtschaft zum Grünen Veltliner besteht, obwohl es beim Namen naheliegen würde. Roter Veltliner hat ein gutes Reifepotential und reiht sich Geschmacklich in etwa zwischen Chardonnay und Grünem Veltliner ein. In der Nase zeigen sich feine Nuancen von reifen Birnen und Äpfeln, Agrumen Noten und weissen Pfirsichen, dazu zarte Anklänge von Quitte und etwas Marzipan, unterlegt mit dezenter Kräuterwürze. Am Gaumen mit finessenreichem Säurebogen, gutem Druck und schöner Länge.

Empfehlung

Als kräftiger Aperio-Wein, zu Fisch und Krustentiere etwa gebratener Zander mit Safransauce oder Garnelen vom Grill auf Orangen-Fenchelsalat mit Oliven, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch oder Innereien z.B. gebackene Milken.

Produzent

An den sonnenverwöhnten Südhängen des Heiligensteins bewirtschaften Bernd und Karl Baumgartner rund um Gobelsburg und Zöbing 20 Hektar Weinberge. Im Herzen des Kamptals – einer Hochburg für Grünen Veltliner und Riesling – setzen die Brüder auf Weine mit Charakter und Herkunft. Ihre „Baumhausweine“ sind mehr als nur ein Name: Sie entspringen einer Kindheitserinnerung. Schon damals liebten sie es, im Baumhaus zu sitzen und ins Kamptal zu blicken. Heute leben sie diesen Traum als Winzer – mit dem Anspruch, der Natur zuzuhören, sie zu verstehen und mit ihr im Einklang zu arbeiten. Die Baumhaus-Serie umfasst drei stilistisch differenzierte Linien – von frisch-fruchtig bis kräftig-komplex. Gekrönt wird das Sortiment vom „Himmelwerk“, einer Selektion edelster Trauben, sinnbildlich dargestellt als Baumhaus im Himmel. Eine Hommage an Herkunft, Handwerk und Herzensprojekt.

