

BAUMGARTNER BAUMHAUSWEINE

Grüner Veltliner Gaisberg
Niederösterreich



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Baumgartner Baumhausweine
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

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.

