

BAUMGARTNER BAUMHAUSWEINE**Roter Veltliner
Niederösterreich**

Jahrgang:	2023
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

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.