

Reiseachtel N°21

Grüner Veltliner Kamptal DAC
2013
Christoph Edelbauer
Langenlois, Kamptal
BIO

Verkostungsnotiz:

Rechtzeitig zum Hochsommer drei österreichische Weine aus dem Jahrgang 2013 und einer aus dem sonnigen Kalifornien. Michael Gindl, einer unserer österreichischen Lieblingswinzer, ist mit seinem dritten Wein vertreten. Claus Preisinger und Christoph Edelbauer sind für unsere Abonnenten ebenfalls keine Unbekannten.

Christoph Edelbauer ist in Langenlois daheim. Sein Weinkeller wurde 2013 fertig gestellt und entspricht allen Anforderungen für umweltbewusstes Bauen. Die Temperatur im Keller wird ausschließlich über Erdluft-Kollektoren reguliert, der Baukörper besteht aus mit Eisenoxyd vermischem Beton, Eiche und Glas. Die eigentliche Liebe des Winzers gilt aber dem Pinot Noir. »Weil er so schwierig ist, ich mag die Herausforderung.« Und weil die kühlen nächtlichen Temperaturen und die Böden diese Rebsorte gut zur Geltung bringen. (Havel & Petz)

helles, strahlendes Gelbgrün, kühl, jugendlich und frisch, am Gaumen elegant & erfrischend mit nur 11,5 % vol.

Passt zu

Aperitif, Speckbrot, Spaghetti aglio olio

Little Buteo (GV)
2013
Michael Gindl
Hohenruppersdorf/Weinviertel
BIO-Dynamisch/Demeter

Verkostungsnotiz

Michael Gindl ist mehr als ein Winzer. Er bewirtschaftet seine Weingärten mit Pferden, züchtet schottische Hochlandrinder, braut sein eigenes Urkornbier, seine Weine lagern in Holzfässern aus dem eigenen Wald. Spontanvergärung, Kräutermischungen für Tees und Schafe gibt es natürlich auch noch. Daneben ist er relaxt und nett und überzeugt, dass nur Nachhaltigkeit einen Sinn ergibt. Er und seine Weine sind uns an Herz gewachsen.

Duftet nach Limetten und Zuckermelonen. Schöne Mineralik, florale Töne. Wirkt frisch und lebendig. Belüften*

Passt zu

Panierte Zucchini Blüten, Wiener Schnitzer, Königsberger Klöpse

High on the hog
2010
Barrel 27
Paso Robles, Californien
Umstellungsbetrieb

Verkostungsnotiz

Barrel 27 ist spezialisiert auf Trauben aus dem Rhonetal. Ihre Roten aus Syrah und Grenache bereiten viel Trinkfreude, doch auch ihre Weissen sind absolut trinkenswert. Dieser Weisswein besteht aus Grenache Blanc, Viognier, Roussanne und Marsanne – Trauben. Der Wein passt ideal zu Grillgerichten. Deshalb haben wir ihn in die Juli-Edition gepackt.

Mandel, Jasmin, Zitronenschale, Nektarinen und weiße Pfirsiche, Waldhonig, Guave, Marzipan uvm. Und das alles in 100% Stahltank, kein Holz, macht Spaß

Passt zu

Rippchen mit Bier-Honig-Kruste vom Grill, Scampis vom Grill

Blaufränkisch
2013
Claus Preisinger
Gols, Neusiedlersee
BIO

Verkostungsnotiz

Claus meint zu diesem Wein. "Extremes Jahr, extreme Weine. Reif, spannend, strukturiert. Sammlerjahrgang!" Die Trauben stammen aus sehr guten Lagen, nach der Spontanvergärung im Tank für acht Monate auf der eigenen Hefe ausgebaut. Toller Alltagswein*

Schwarze Kirschen, Duft von Estragon und Majoran, schwarze Oliven, Holunder und Milkschokolade, leicht bitteres Finish.

Passt zu

Schlinser Bergkäse (8 Monate gereift), Fleischlaiberl (wenn sie in ein Brötchen kommen, belegt dieses mit gedünstetem Sauerkraut)

R E I S E A C H T E L