

# Triebaumer

## Wir über uns

Die Natur entwickelt sich vom Einfachen in Richtung immer größerer Komplexität. Alles ist mit allem verbunden und wirkt sich aufeinander aus.

Diese Kreisläufe, Gleichgewichte und Symbiosen zu erkennen, auszubauen und für sich nutzbar zu machen, war schon immer die Aufgabe der Bauern. Dadurch hat sich eine tiefe Verbindung zu Boden, Pflanzen, Tieren und Heimat aufgebaut, aber auch ein Bekenntnis zur Langsamkeit, da wir alle Folgen einer Intervention vor dem Eingriff abwägen müssen. Der Bauer ist von alters her kein Spezialist, sondern ein Allrounder, weil nur die Kreislaufwirtschaft eine zukunftsfähige Methode der Bodennutzung darstellt. Mit den „Segnungen“ der Industrie wird diese Partnerschaft immer mehr gestört. Das reicht von Verdichtungen über Erosion bis zu Monokulturen, der Verarmung der bodenständigen Architektur und dem Verlust des ganzen Bewusstseins. Wir distanzieren uns von diesem Vorgehen immer weiter und leben einen Zugang, der so weit hinter der Zeit nachhängt, dass er schon wieder vorne ist.

Da wir als Bauern viel im Weingarten sein wollen und wenig im Büro, sind wir vor vielen Jahren aus dem Flächenförderungsprogramm ausgestiegen und haben unseren Betrieb durch einen Willensakt von dem irrwitzigen Wachstumszwang befreit. So können wir uns aufs Wesentliche konzentrieren und dringen immer tiefer ins Mysterium Wein-

garten ein. Dort, in ihrem natürlichen Habitat, leben unsere Reben als Asketen eine Symbiose mit unzähligen anderen Organismen. Und bringen bei minimalinvasiver Begleitung ausdrucksstarke, eigenständige Trauben aus artgerechter Haltung. Solche Früchte zu herkunftstypischen Weinen werden zu lassen, ist unsere Belohnung.

In uns erwacht begründetes Misstrauen denen gegenüber, die von der Zerstörung profitieren, wenn die einzige propagierte Methode gegen die Zikade der totale, gesetzlich befohlene Insektizideinsatz ist. Die Amerikanische Rebzikade allein ist noch kein Problem, sie wird erst durch die noch einzuführende Goldgelbe Vergilbung gefährlich. Jedenfalls wird diese brutale Methode die Verbreitung des Insektes eher beschleunigen, denn verzögern. In der Natur werden leere Lebensräume immer sofort nachbesetzt, und das selten zum Vorteil.

Daher sind Spezialisten, die den Untergang des Weinbaues an die Wand malen, kritisch zu hinterfragen von den Bauern, die die Verantwortung tragen für die Erhaltung der Lebensgrundlagen, aber auch von Konsumenten, die ein Interesse an einer lebenswerten Zukunft haben.



**St. Laurent Hauptsache '09**  
Burgenland

Dieser Spitzen-St.Laurent betört durch intensive Brombeeraromen, feine Würze und burgundisch anmutende Eleganz. Ein feines Genusserlebnis, das keiner Gelegenheit bedarf!

12er Preis **€ 8<sup>98</sup>**  
Einzelpreis € 9,98



92 von 100 **Wald** Punkten

**Blaufränkisch Oberer Wald '08**  
Burgenland

Für Freunde österreichischen Rotweins ist dieser Blaufränkisch genau das Richtige: perfekt vinifiziert, mit Brombeeraromen, intensiven Gewürzen und feinem Tannin. Ideal zur Gans oder Ente!

**€ 22<sup>38</sup>** **-20%**  
Statt € 27,97



92 von 100 **Wald** Punkten

**Cabernet-Merlot '08**  
Burgenland

Eleganz und Kraft ergeben einen großartigen Wein: Aromen nach feinem Cassis und dunkler Schokolade, dicht und stoffig. Wunderbar zu intensiven Gesprächen!

12er Preis **€ 31<sup>66</sup>**  
Einzelpreis € 35,18

### MitarbeiterTipp



„Ich liebe es, wenn ein Wein eine Geschichte erzählt. Diese würzig-elegante Weißweincuvée mit Hauptanteil Sauvignon Blanc ist nach dem Schutzpatron des Wetters benannt. Mit Symbolen des alten Bauernkalenders erzählt Jakobi vom Weinjahr, in dem er heranreifte. Eine tolle Etikette, die sicher nicht zu viel verspricht!“

**Viktorija Bogojevski,**  
Personalmanagerin

**Jakobi '11**  
von **GROSS**  
Steiermark

12er Preis **€ 11<sup>48</sup>**  
Einzelpreis € 12,75

**JETZT GRATIS verkosten!**



## **-20%** Aktion!



**St. Laurent '10**  
von **GSELLMANN & HANS**  
Burgenland

**€ 9<sup>36</sup>**  
Statt € 11,70

Beeindruckende Kirscharomen, dunkle Waldbeeren, füllig und dicht am Gaumen – das ist der St.Laurent vom Top-Weingut aus Gols. Fantastischer Begleiter zu dunklem Fleisch oder Hirschbraten!



**Blaufränkisch '10**  
von **G. u. R. TRIEBAUMER**  
Burgenland

**€ 8<sup>39</sup>**  
Statt € 10,49

Ein großartiger Blaufränkisch, wie man ihn sich wünscht: lebhaft und saftig, mit klassischen Weichsel-Aromen und der typischen Blaufränkisch-Würze. Perfekt zu kräftigen, pikanten Speisen!



**Neuberger '09**  
von **GRASSL**  
Niederösterreich

**€ 15<sup>19</sup>**  
Statt € 18,99

Dichte Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot, die durch feine Beerenaromen, Kraft und markante Tannine entzückt. Passt besonders gut zu Wildgerichten!



**Sekt Brut '09**  
von **POLZ**  
Steiermark

**€ 18<sup>39</sup>**  
Statt € 22,99

Hergestellt nach der Methode traditionelle, wird der Sekt zwei Jahre in Flaschen gelagert und danach degorgiert. Der Brut ist mit feinen Bisquit- und Nussaromen und prickelnden Perlen ein hervorragender Aperitif.



**Pannobile '09**  
von **BECK**  
Burgenland

92 von 100 **Wald** Punkten

**€ 23<sup>19</sup>**  
Statt € 28,99

Ein Wein für echte Genießer: Die im Barrique-Fass ausgebaute Cuvée schmeckt traumhaft nach reifen Weichseln und zeigt viel Finesse und Extrakt. Die pure Harmonie!