

# vinaria

# WEINGUIDE

## DIE 3500 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

## 2012/13



Jetzt den kompletten Vinaria Weinguide bestellen!

T +43 2732/82000-31 oder office@lwmedia.at



Weingut  
**ERNST TRIEBAUMER**



Grete, Ernst, Herbert & Gerhard Triebaumer

7071 Rust, Raiffeisenstraße 9

Tel. 02685/528, Fax 60738

ernst@triebaumer.com, www.triebaumer.com

20 Hektar, W/R 25/75

Von den leichteren Exponenten der überaus liebenswerten und beispielhaft zusammenarbeitenden Weinbauernfamilie waren speziell der bewährte Sauvignon Blanc aus der Ried Vogelsang und der standfeste Grüne Veltliner schon schön zu verkosten, während sich der Rosé unter der witzigen Bezeichnung „Entweder“ und der Muskateller vom Greiner noch als etwas reduktiv und unzugänglich erwiesen. Auf dem roten Sektor sei für den Jahrgang 2011 auf den trotz seiner Jugend bereits rundum überzeugenden Blaufränkisch Gmärk verwiesen, der sozusagen als erstes Aushängeschild unverblümt darauf hinweist, dass uns aus diesem Jahr zweifelsohne große rote Gewächse erwarten.

Solches hätten wir aus dem mehr als schwierigen Jahrgang 2010 nicht einmal den unter dem verheißungsvollen Kürzel ET firmierenden Weinen zugetraut, und doch haben sie unsere Erwartungen haushoch übertroffen. Schon die gut eingeführten Cuvées Tridendron und Maulwurf beweisen in ihrer fokussierten und messerscharf definierten Art eindrucksvoll, was auch aus diesem Jahr bei entsprechender Mehrarbeit (in kleinerer Stückzahl) herauszuholen war. Dies setzt sich mit dem überraschend ausgereiften und fruchtbetonten Cabernet-Merlot fort und mündet schließlich in einem Crescendo dunkelbeeriger Fruchtaromen, wie sie den Oberen Wald-Blaufränkischen und den ungemein intensiven, legendären Mariental auszeichnen. vs

**2011 Sauvignon Blanc Vogelsang €€** ★★☆☆☆  
Stachelbeere und Holunderblüten geben den Ton an, helle Frucht und kompakte Art, recht fest verwoben, hält schön die Balance zwischen Sortentypizität und ausgereiftem Charakter.

**2011 Grüner Veltliner €€** ★★☆☆☆  
**2010 Chardonnay Pandkräften €€€€** ★★☆☆☆  
Melone und Marillenröster, dann karamellige, aber nicht übertriebene Holznote, recht kernig und dicht, durchaus reichhaltig und lang, ausbaufähig.

**2011 Blaufränkisch Gmärk €€** ★★☆☆☆  
Sofort ansprechende, dunkelbeerige Frucht nach Brombeeren und Hollerkoch, überaus druckvoll und fest verwoben, deutliche, aber eingebundene Gerbstoffe, in dieser Frühform nahezu verblüffend. **TIPP**

**2010 Tridendron €€€** ★★☆☆☆  
(ME/BF/CS) Schältnüsse und Kolanuss kämpfen um die Vorkherrschaft, pikant und einschmeichelnd zugleich, rauchige Untertöne, auch einige Länge.

**2010 Maulwurf €€€€€** ★★☆☆☆  
(BF/CS/ME) Brombeeren und Schlehen geben den Ton an, der Blaufränkisch-Anteil aus der legendären Lage Mariental verleiht Beweglichkeit und Feuer, viel Biss und überraschende Länge.

**2010 Blaufränkisch Oberer Wald €€€€** ★★☆☆☆  
Dunkle Frucht nuances nach Brombeeren und Zwetschken werden von der üblichen Kolanuss ergänzt, fest und pikant, pfeffrig und feurig angehaucht, überaus zukunftssträchtig. **TIPP**

**2010 Cabernet-Merlot €€€€€** ★★☆☆☆  
Rote Schote und überhaupt rotbeerige Akzente, knackig wie ziseliert, einige Substanz, reife Gerbstoffe, beinahe noch unentwickelt.

**2010 Blaufränkisch Mariental €€€€€** ★★☆☆☆  
Vanillemilch und Bergamotte lassen Verheißungsvolles erwarten, danach tiefe Kirschrucht und zarte Extraktstücke, viel Schmelz und erstaunlich reife Tannine – das hätten wir nie und nimmer erwartet... **TOP**