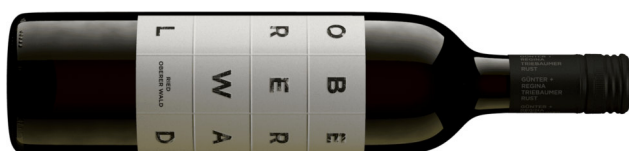


GÜNTER +
REGINA
TRIEBAUMER
RUST

RIED OBERER WALD BLAUFRÄNKISCH 2017



BESCHREIBUNG

Schon sehr intensives Purpur mit violetterm Rand, mächtige Schlierenbildung. Weit gefächertes Geruchsspektrum mit schwarzen Cormons-Kirschen plus ein Blättchen Minze, annähernd ätherisch-dunkel fruchtig, Pfeffervarianten, konfierte Brombeeren, wild und doch von einer beruhigenden, ja erbauenden Volumsnahme, Dirndl'n und Kao Kao, trocken mit großartigen Anlagen, kräftig und groß, trotzdem voller Charme. Die Tannine geben sich harmonisch, sind von feinsten Körnung, die am deutlichsten die Reife des Jahrgangs darstellt. Viele Schichten, tolle Substanz, aber doch auch getragen von einer Prägnanz, die ihresgleichen sucht. Lang, ein gerade erwachendes Philharmonikerorchester. Großer kühler Wein von einer heißen Lage – das Paradoxon des Oberen Waldes.

SERVIERTEMPERATUR	15-17 °C, einer aufsehenerregenden Siegetrophäe als Karaffe würdig
ABFÜLLUNG	Juni 2019
ALKOHOL	14,5 Vol.%
SÄURE	5,7 g/l
RESTZUCKER	trocken
FORMATE	0,75 l bis 3-Liter

BEGLEITUNG

Geräuchertes Hirschartar, Bison-Roastbeef mit Provolone und Olivenmayo im Sandwich, geschmorter Rehschlägl mit Lorbeerspeck gespickt. Leider hatten die Mammutjäger noch keinen Oberen Wald für ihre Steaks. Zum gut gereiften Rip Eye in der Pfefferkruste, zum echten Biltong – selbst importiert und von Hand heruntergeschnitzt, getrüffeltes Taubenbutterschnitzel, Hasen-Bratwurst grobkörnig mit Brombeergelee, in der Herzblutverkostung – finaler Teil, als Erbteil, wenn man die unverschämte Subskription storniert hat, oder wenn plötzlich ein Stromausfall passiert.

BEREITUNG

Handernte in Kleinkisten, viel Kalk unter Lehm vom Oberen Wald oben und Oberen Wald unten, so gut wie keine Notwendigkeit zur Selektion, Ende September 2017 mit Reifeparametern im Wortsinn.

Rebeln, Maischegärung im geschlossenen Stahltank bei einmalig ca. 30 °C über 14 Tage, anschließend 4 weitere Tage Standzeit, schonendes Abpressen und Lagerung in 300-l-Fässern (ca. 20% neu).