

DIE REGION

Niederösterreich hat sich für die Freunde großer Weißweine zu einer wahren Fundgrube entwickelt. Nördlich von Wien, entlang des Donaufufers reihen sich die Weinberge aneinander, und dort wächst in erster Linie Österreichs Paradesorte, der Grüne Veltliner. Hier findet er eine ideale Heimstatt, ob auf den steilen, steinigen Terrassen an Wachau und Kremstal, oder auf den sanft geschwungenen Hügeln des Weinviertels. Aber auch Riesling und andere Weißweinsorten haben sich in der Zwischenzeit einen überragenden Ruf erarbeitet. Die Region profitiert dabei von einem Klimaphänomen. Einerseits strömt aus der ungarischen Tiefebene Warmluft in die Region, vom Norden kommen immer wieder Kaltluftströme in die Weinberge.



Katharina Baumgartner,
die mehrfach ausgezeichnete Jungwinzerin

DIE ERZEUGERIN

Seit 11 Generationen betreibt die **Familie Baumgartner** Weinbau bei Untermarkersdorf im Weinviertel. Und gerade in den letzten Jahren hat das Weingut einen phänomenalen Aufschwung erlebt. Davon zeugen die beiden Ernennungen zu »Austrian Winery of the Year« 2016 und 2017 anlässlich der »New York International Wine Competition«. Heute arbeitet die ganze Familie im Betrieb und verfolgt dabei nur ein einziges Credo – Wein ist Frucht in der Flasche. Um das zu erreichen, werden im Weinberg akribische Selektionen durchgeführt, während die Winzer im Keller, soweit dies möglich ist, der Natur ihren Lauf lassen, um unnötige Eingriffe zu vermeiden, die dem Charakter des Weines schaden könnten. Mit dieser anspruchsvollen Qualitätsarbeit wurde die Familie Baumgartner zu einer festen Größe im Weinviertel.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NIEDERÖSTERREICH

Viele Lagen in Niederösterreich sind Steillagen, da entwickelt sich der Weinbau zu einer Angelegenheit für Enthusiasten und Menschen mit großer Liebe zum Wein, andernfalls würde niemand die beschwerliche Arbeit in den steilen Lagen, wie sie sich von der Donau hinauf in den Himmel recken, kaum auf sich nehmen. Jede Tätigkeit erfolgt händisch, und dies zum Teil nach einem beschwerlichen Aufstieg. In den Weingärten rangiert an erster Stelle die Parade-Sorte Österreichs, der **Grüne Veltliner**, der hier seine spezifischen Attribute in puncto ausgefeilter Aromatik mit einer mineralischen Note unterstreicht. Auch der **Riesling** läuft hier zu glanzvoller Form auf und zeigt eine ungewöhnliche, sehr einnehmende Fruchtstruktur. In kleinem Umfang entstehen hier auf geeigneten Lagen bemerkenswerte Rotweine.

2018 BAUMGARTNER GRÜNER VELTLINER RESERVE

Trocken, Niederösterreich, Weingut Baumgartner

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe schimmert in einem hellen, von jugendlich grünen Reflexen durchzogenen Zitronengelb im Glas. Das Bouquet zeigt ein schönes Geflecht der für den Veltliner charakteristischen Aromen von **Marillen, Aprikosen, frischen Pfirsichen** und **Zitrusfrüchten**, sowie feine Akzente **floraler Noten heller Wiesenblumen**. Natürlich fehlt das typische **»Pfefferl«** nicht. Im Geschmack sorgt die gut eingebundene Säure, die die Frucht schön unterstreicht, für einen animierenden Trinkfluss. Am Gaumen sind die Aromen von Steinobst, Zitrusfrüchten und hellen Blüten zu spüren, zart untermalt von jener feinen Note von weißem Pfeffer. Das Finale ist fruchtig und von guter Länge.



NEW YORK INTERNATIONAL
WINE COMPETITION

»Austrian Winery of the Year 2018
und 2019«

Grüner Veltliner



2022



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser Veltliner ist natürlich der absolute Klassiker zu einem Wiener Schnitzel, oder dem berühmten Kalbstafelspitz. Er passt aber auch sehr gut zu gebratenem Gemüse oder gedünstetem Fisch.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
