

FACTSHEET

Le Petit Man Sang 2019



GÜNTER +
REGINA
TRIEBAUMER
RUST

Sortenspiegel

100% Petit Manseng aus Ruster Kleinklima

Beschreibung

Kräftiges Strohgelb mit fast neonfarbigen Reflexen, Schlieren ohne Ende.

Auf diesen Duft hinauf musste das Wort „komplex“ erfunden werden. Zimt, frischer Honig, reife Pfirsiche, eingelegte grüne Nüsse, etwas Backpulver, Efeublätter, Taggiasca-Oliven, Fenchelblüte, Bratenkruste, etc., usw.

Halbtrocken! – So what! Und das aus gutem Grund! Bei der supersaftigen, rassigen Säure! Dahinter ein Körper mit mächtiger Statur, groß, breit, geschmeidig und vielschichtig. Ein Wein zum Kauen, wie ein Steak, zum Schlürfen, Schmatzen und Genießen, von enormer Dichte und Persistenz. Jenseits jeder Konvention.

Serviertemperatur

Kalt ist kalt ist kalt!

Begleitung

Kohlrouladen mit Rahm und Speck überbacken, Salz-Butterbrot mit gehackten Macadamianüssen, Backfleisch und Pfirsichkompott, die paprizierte Bohnensuppe – schon mit Speck, Fisolen, ebenfalls im Speckmantel, mit Panko paniertem Emmentaler, ohne Speck, aber mit Preiselbeeren, Österkronrisotto mit Sabei und Wirsingchips, kräftiger Taubenfond mit Grießknöderl, der einzige Wein zur Bloody Mary, Menuett & Rock and Roll!

Bereitung:

Ernte per Hand Mitte Oktober 2019 (zwei Wochen nach dem spätreifenden Cabernet Franc) in Kleinkisten.

Rebeln, kurze Maischestandzeit, sanftes Pressen, Vergärung imahltank über drei Monate, dreimaliges Aufrühren der Hefe.

Abfüllung

5. März 2020

Analytische Werte

14,8 Vol.% Alkohol

9,5 g/l Säure

12,0 g/l Restzucker (halbtrocken)

Formate

0,75 l und Magnum