



# BURGER

Weinbau natürlich bodenständig

A-3470 Ottenthal 42 Tel. +43 (0) 2279 / 2334  
office@weinbauburger.at www.weinbauburger.at

## Grüner Veltliner Orangewein 2019

Ich, eine Beere Grüner Veltliner, bin Teil davon und möchte erzählen wie ich es in diese schöne Weinflasche geschafft habe.

Gewachsen bin ich auf einer Traube mit vielen weiteren Beeren in der Riede Steinthal. Da konnten wir den ganzen Sommer die Sonne genießen. 114 Tage hatte ich seit der Blüte, Anfang Juni, an derselben Stelle im Weingarten verbracht, wo ich gut gepflegt wurde und mich an vielen lauen Abenden erfreute. Als ich meine volle Reife erreicht habe, war es am 29.09.2019 soweit. In den kühlen Morgenstunden dieses Sonntags wurde die Traube, an der ich hing, vorsichtig vom Rebstock geschnitten. Zu mir gesellten sich nach und nach auch die Trauben der Nachbarstöcke.

Nachdem wir in den Weinkeller kamen, wurden alle Beeren von der Traube gerebelt. In einem Tank sind alle Beeren zusammengekommen. Wir hatten uns ordentlich zu erzählen. Alle reiften wir im selben Weingarten, doch hatten wir alle unsere Eigenheiten, das kann man jetzt sogar herauschmecken. Als Andreas (unser Kellermeister) unsere Reife noch mit dem Refraktometer prüfte, war er ganz stolz auf uns, 19,7°KMW (98° Oechsle) war abzulesen. Tja, wir sind von der Sonne verwöhnt worden.

Mit der Zeit trennten sich die anderen Beeren und ich von unserer Schale. Die aufsteigenden Beerenschalen hat Andreas einmal täglich zu uns vorsichtig hinunter gedrückt, somit konnten wir noch den großartigen Geschmack daraus aufnehmen. Am vierten Tag war es dann soweit. Es begann um uns zu brodeln. Das müssen jetzt die Hefen aus dem Weingarten sein, welche zu gären beginnen. Tag für Tag besuchte uns Andreas um unser Werden zu verfolgen. Mittlerweile habe ich mitbekommen, dass normalerweise er genau vorgibt was zu tun ist. Doch uns ließ er machen. Und unser Ansporn war so groß, dass wir immer wärmer wurden. Unser Kellermeister verschaffte uns darauf eine kleine Abkühlung indem der den Tank, in welchem wir uns befanden, nach draußen in die kühle Herbstluft brachte. Mit fortschreitender Gärung ging es wieder in den Weinkeller. Nach 14 Tagen durften wir umziehen. Für uns ging es in die Lüfte, um im freien Fall in den nächsten Tank umgefüllt zu werden. Die Beerenschalen blieben aber zurück. Da ich nicht gegen Oxidation geschützt bin, hat sich dabei meine Farbe von einem hellen trüben Beige in ein Orange verwandelt.

Nach geraumer Zeit setzte der biologische Säureabbau ein. Als dieser Mitte November abgeschlossen war, wurden wir verkostet. Die Fruchtigkeit überzeugte, nur mit dem anfangs noch etwas herben Gerbstoff konnte sich Andreas noch nicht ganz anfreunden. Er wusste, dass der Gerbstoff mit der Zeit harmonischer wird. Somit hat er den Tank dicht verschlossen und ein Schild auf den Tank gehängt auf dem zu lesen war: „GV Orange bitte nicht stören 😊“.

Es wurde Mai und nach langer Zeit wurden wir wieder verkostet. Die schöne Honigmelonennote mit Anklängen von rotem Pfeffer und Grapefruit in der Nase sowie die harmonische Tanninstruktur am Gaumen ummalt von exotischen Früchten hat die ganze

Winzerfamilie begeistert. Feinhefe, welche sich noch im Tank befand wurde danach noch aufgerührt. Diese unterstützt meinem unverkennbaren Charakter. Nach dieser Verkostung war ich sozusagen zur Abfüllung freigegeben.

Seit der Blüte vor genau einem Jahr hatte ich Zeit mich zu entwickeln, zuerst als Beere dann als Wein. Zu Junivollmond, am 09.06.2020, war es dann endlich soweit, wir wurden abgefüllt. Auch dies erfolgte ohne Pumpvorgang, nur durch die Schwerkraft.

Um meinem vollen Genuss zu erleben, schwenken Sie die Flasche vor dem Öffnen kurz um die Hefe etwas aufzuschütteln. Im Glas fällt Ihnen als erstes meine hefetrübe orange Farbe auf. Dies zeigt schon, dass ich etwas ganz Eigenständiges bin und nicht mit „klassischen Weinen“ zu vergleichen bin.

Im Duft finden sich Anklänge von Honigmelone, Grapefruit, rotem Pfeffer, Birne, Holunder, frische Hefe und viele Kräuter.

Am Gaumen kann man die Komplexität der Grüner Veltliner Traube schmecken, welche sich durch ihre würzig pfeffrige Note, sowie exotische Früchte kennzeichnet. Die samtigen Tannine harmonisieren perfekt mit der brotigen Hefenote.

Mit der Zeit im Glas wandeln und entfalten sich viele sensorische Eindrücke und Sie werden feststellen, der erste Schluck schmeckt anders als der Nächste und der Nächste.....

Die Vielseitigkeit und der Facettenreichtum machen den Grünen Veltliner Orangewein zu einem richtigen Allrounder in Sachen Speisenbegleiter.

Überzeugen Sie sich am besten selbst.

Viel Freude beim Probieren eines neuen und doch sehr alten Stückes Weingeschichte wünscht

Andreas Burger jun.

Weinbau und Kellermeister



NACHHALTIG  
AUSTRIA