

Steinfeld pur: Der Junge 2017 wird burgundisch & fruchtig *Jungwein der Burgundermacher ab 25. Oktober erhältlich!*

Seit rund 10 Jahren keltern die 8 Winzer aus dem Steinfeld gemeinsam den ersten roten Jungwein des Jahres. „Der Junge 2017“ präsentiert sich burgundisch und fruchtig. Die passende Begleitung zum Martini-Gansl, Kürbis und feinen Ragouts. Die Burgundermacher sind Ansprechpartner Nummer 1 in der Thermenregion, wenn es sich um Pinot Noir und St. Laurent dreht. Der Junge 2017 ist eine Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent und Blauem Portugieser und gilt als erster Indikator des neuen Jahrgangs.

„Ein sehr ausbalancierter Jahrgang und wir konnten zwei Wochen früher als im Vorjahr mit der Lese beginnen“, betont Johann Gisberg jun. aus Teesdorf und erwähnt den perfekten September, der geprägt war von kühlen Nächten und sonnigen Tagen. Auch der Tattendorfer Burgundermacher Leopold Auer zeigt sich mehr als zufrieden mit der Ernte: „Schöne Gradationen mit ausreichend Säure. Und ein tolles, sauberes Traubenmaterial, da der Pilzdruck heuer sehr gering war“.

Jahrgangsbotschafter aus dem Steinfeld: Der Junge

„Für uns ist der Junge ein erster Gradmesser, wie der neue Jahrgang unterwegs ist“, erzählt Günter Dopler, in dessen Betrieb der Gemeinschaftswein der Burgundermacher jeden Oktober abgefüllt wird. Das Mengenverhältnis der Weine wird an einem gemeinsamen Abend mit allen 8 Winzern diskutiert und beschlossen. Fix sind die Sorten, die das „Burgundische“ des Jungweins ausmachen: Pinot Noir, St. Laurent und Blauer Portugieser. Die rote Cuvée wird in der Thermenregion traditionell zum Martinigansl getrunken. „Durch die schöne Frucht passt unser Jungwein auch sehr gut zur herbstlichen Kürbisküche oder zu einem feinen Wildragout“, verrät Alfred Reinisch jun..

8 Winzer. 8 verschiedene Meinungen

Wenn die Burgundermacher über das gemeinsame Weinkeltern erzählen, muss Georg Schneider schmunzeln: „Jeder von uns hat einen etwas anderen Zugang zum Weinmachen. Was uns eint, ist die Liebe zu Pinot Noir und St. Laurent, sowie zu höchster Qualität“. Neben dem „Jungen“ produzieren die 8 Winzer auch einen klassisch ausgebauten Pinot Noir und St. Laurent unter dem Label „Burgundermacher“. Gemeinsame Auftritte bei Messen und Verkostungen und die „Laurent Nacht“ im August spannen jährlich einen vielfältigen Bogen an Aktivitäten. „Der Junge 2017“ - rot, jung und fruchtig - ist ab 25. Oktober im Verkauf. Erhältlich im Weinfachhandel, in der Gastronomie und bei allen 8 Burgundermachern.

Im Fokus: Pinot Noir, St. Laurent und die weißen Burgundersorten

Neben Pinot Noir und St. Laurent pflegen die Burgundermacher auch die Tradition der weißen Burgundersorten (Chardonnay, Weißburgunder) in der niederösterreichischen Thermenregion. Dazu zählt man gerne den autochthonen Rotgipfler, einen Weißwein von burgundischem Format.

Der Junge 2017: Rot. Jung. Fruchtig

Offiziell erhältlich ab 25. Oktober in der regionalen Gastronomie, im Fachhandel sowie ab Hof bei allen 8 Burgundermachern. Ab Hof Preis: € 5,80, www.dieburgundermacher.at

Die Burgundermacher sind eine Gemeinschaft von 8 innovativen Winzern aus dem Steinfeld in der Thermenregion (Tattendorf, Teesdorf, Oberwaltersdorf). Gegründet 2003. Die Burgundermacher garantieren Pinot Noir und St. Laurent von kontrollierter Qualität zu einem attraktiven Preis. Der Trend zu Burgunderweinen aus Österreich soll durch gezielte Aktionen verstärkt werden.

Weingut Auer, Weingut Dopler, Weingut Gisberg, Weingut Hartl, Weinbau Heggenberger, Winzerhof Landauer-Gisberg, Weingut Alfred Reinisch, Weingut Schneider

Medienkontakt:

Bernadette Steurer-Weinwurm, E: bsw@diezwei-marketing.at, T: +43 (0) 699 105 93 004

Bildtext: Blicken dem Jahrgang 2017 mehr als Zuversichtlich entgegen: Sonja Dopler, Petra Gisberg, Leopold Auer, Günther Dopler und Jakob Heggenberger beim Abfüllen des Jungen 2017.

Foto Credits: Johannes Heim/Die Burgundermacher