

IRENE GONNAUS - HOMESERVICE

...es gibt viele Anlässe - UNS zu rufen!

Herzlich Willkommen zu

**„FEEL THE SPRING“ –
FRÜHLINGSERWACHEN MIT WEIN & ESSEN!**



**Am 09. April 2010
im Brücklwirtshaus, Saalfelden**

Diese Unterlagen gehören:

TRIEBAUMER 'S WEINREISE
BEGLEITET VON
IRENE 'S KÖSTLICHKEITEN!

ALLES AUF EINEN BLICK:

MUSCATO

gereicht mit süßen Mangospalten

TRIE WEIß 2008

begleitet von würzigen Fleischbällchen

SAUVIGNON BLANC 2008

dazu genießen Sie asiatischen Nudelsalat mit Hühnerfilet,
Sojasprossen, Ananas & Koriander

BLAUFRÄNKISCH 2009

würzige Chorizo gibt es zu diesem Wein-Klassiker

MERLOT 2008

begleitet von Oliven und hausgemachtem Walnussbrot

WEITE WELT 2007

...reist mit feiner Entenbrust an

SYRAH 2007

dazu gibt es Herzogs geräucherten Hirschschinken

GEISTREICH 2006

wird mit meinem hausgemachten Noir-Schokomus gekrönt

***Zum Nachverkosten der Weine steht ein Käsebrett
mit hausgemachten Salzstangerln & Brot bereit!***

www.triebaumer.at
www.ig-homeservice.at

MUSCATO

gereicht mit süßen Mangospalten



***Ein hocharomatischer und sehr leichter Perlwein,
der seine Kohlensäure ausschließlich von der Gärung bezieht.***

BESCHREIBUNG

Strohgelb mit dezenten Grünreflexen, feine Perlage, lange anhaltend. Intensiver Duft nach saftig-reifer Ananas, Mango, blühender Holunder, Sanddorn und Dirndl. Feine Muskateller-Anklänge. Delikate Fruchtsüße, pikante, ja rassige Säure, cremige Kohlensäure, verführerisch und erfrischend zugleich. 7,0 Vol.%

Achtung – gefährliche Fruchtdroge!

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich

€ 11,00

TRIE WEIß 2008

begleitet von würzigen Fleischbällchen



Cuvée aus den Rebsorten:

Chardonnay, Gelber Muskateller & Muskat Ottonell

BESCHREIBUNG

Gelb mit grünen Reflexen, deutliche Schlieren. In der Nase zuerst ein gelber Blumenstrauß, danach pralle Muskattrauben. Jetzt auch saftiges Birnenfruchtfleisch und ein Zwinkern von Lemonen. Steigert sich binnen Kurzem zur Vielschichtigkeit. Trocken mit schmelziger Säure und dem dichten Extrakt bester Chardonnay-Trauben gepaart mit der feinen Muskatblume. Gerade richtig abgestimmt zwischen herzhafter Kraft und verspielter Aromatik. 12,5 Vol%

...zum „AchterIn“ vor dem roten TRIE!

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 6,70

SAUVIGNON BLANC 2008

*dazu genießen Sie asiatischen Nudelsalat mit Hühnerfilet,
Sojasprossen, Ananas & Koriander*



BESCHREIBUNG

Strohgelb und strahlend. Holunderblüten, durchaus mineralisch geprägt, roter und gelber Paprika, Grapefruit; ein anregender tropischer Obstgarten. Trocken mit delikater Fruchtsäure und bemerkenswertem Schmelz und Dichte. Stachelbeere, Maracuja, rote Ribisel und Pomelo. Das riecht nach Picknick auf der Frühsommer-Blumenwiese! Komplex, lang anhaltend, gut fokussiert und animierend. Ein kompakter, markanter Sauvignon Blanc mit schönen Reserven. Gibt auch in größeren Gläsern etwas her. 13,5 Vol%

Der Perfekte Wein vor der großen Rotweinprobe!

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 7,00

BLAUFRÄNKISCH 2009

würzige Chorizo gibt es zu diesem Wein-Klassiker



BESCHREIBUNG

Purpur mit dunkellila Rand. Intensive Nase nach Kirschen und schwarzem Pfeffer. Weichselkompott, dazu ein Hauch von Veilchen und Flieder, würzig-dicht, sonnenwarme Brombeeren. Trocken, lebhaft-saftige Blaufränkisch-Frucht, wie sie klassischerweise sein soll, fein verwobene Tanninanlage, einladende dunkle Beeren- & Kirscharomen mit pikant animierendem Abgang. 13,5 Vol. %

„Klassisch“ heißt bei Triebaumer´s fruchtintensiv und kraftvoll!

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 7,20

MERLOT 2008

begleitet von Oliven und hausgemachtem Walnussbrot



BESCHREIBUNG

Dunkles Rubinrot bis an den Rand, schwarzer Kern. Würziger Geruchsauftritt mit After Eight Noten, Hollerkoch und Zedernholz, edle Tabakanklänge. Nicht im Barrique ausgebaut und daher mit gelungener, dichter, sortentypischer Frucht. Trocken, dunkelfruchtig, mit markantem Charakter und Anklang von dunkler Edelschokolade. Präzises aber sehr angenehmes Tannin. Guter Schmelz. Vibrierende Struktur und - wieder der schwarze Beerenmix mit zartem, feinfruchtigem Abgang. 13,5 Vol%

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 9,50

WEITE WELT 2007

...reist mit feiner Entenbrust an



Cuvée aus den Rebsorten:

Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc-, Merlot

BESCHREIBUNG

Dunkles Purpur, ziemlich opak, dicke Schlieren, sehr vollblumiges Geruchsbild mit echtem Charakter. Graphit, viel schwarze Beeren, wohldosierte Edelschokolade. Edle Zedernnote, Efeu und geröstete Macademia, sehr üppiger und komplexer Auftritt. Trocken, kompaktes Tanningerüst, satte Beerenfrucht, gut zu kauen, da sehr geschmacksintensiv. Sehr lang. Ein Beweis, dass es auch ohne technische Konzentration geht! Sehr dicht mit Potenzial. Wird mit jedem Schluck vielschichtiger und animierender. 14,0 Vol%

***Ein Dank gilt der Ausdün- und Lesemannschaft.
Stammt aus edelsten Fässer!***

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 19,00

SYRAH 2007

dazu gibt es Herzogs geräucherten Hirschschenken



BESCHREIBUNG

Kräftiges Purpur mit schwarzem Kern. Prächtige Schlieren. In der Nase kühl-fruchtiges Stillleben: Frische, schwarze Oliven, gehackter Thymian, Lorbeer, intensiv Veilchen, etwas gemahlener Koriander, kalte Selch, schwarzer Pfeffer, Lakritze. Edle Eiche tönt an. Trocken, sehr geschmeidiges Tannin und feiner Sortentypus. Beinahe ätherische Noten mit dunklem Gesamtbild. 13,5 Vol%

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 20,00

GEISTREICH 2006

wird mit meinem hausgemachten Noir-Schokomus gekrönt



Um auch beim Cabernet Cuvée Weite Welt auf natürliche Art und Weise die Konzentration zu erhöhen und die Schokoladenseite weinkulinarisch abzudecken, produziert Günter Triebaumer den „Geistreich“. Nach ca. 5 Tagen wird von der gärenden Weite Welt-Maische etwa 10% abgezogen und mit eigenem, unverdünntem Weinbrand aufgespritzt, um danach für einige Monate im gebrauchten Eichenfass gelagert zu werden.

***Das Resultat ist ein fruchtbetonter,
schokoladig ausgerichteter Likörwein.***

BESCHREIBUNG

Purpur mit Schwarzkirschreflexen, dicke Schlieren – wie erwartet. Klare saubere Nase nach Kirschkompott, Beerenröster, Pfefferbrot. Vielschichtig, mit Noten von Edelschokolade. Süße mit fruchtiger Säure gekoppelt, vibrierende Aromatik die bis zum Feuerstein reicht, reduktiv gehalten mit Waldbeere, Gewürzkästchen, getrocknete Kirsche und Kakao, üppig im Sinne von dicht, stets der Frucht verbunden, feurig-süßer Abgang, charmantes Kraftpaket. 19,0 Vol%

Zum Ab Hof Preis bei mir erhältlich!

€ 15,00