



SORTENREINE

fein

TRAUBENSÄFTE

SORTENREINE

flein

TRAUBENSÄFTE

Ein Glas Wein oder ein Glas Flein?



Auf der Suche nach einer alkoholfreien Alternative zum vielgeliebten Glas Wein stellte ich mir die Frage: Warum kann Traubensaft nicht nach seiner Rebsorte schmecken? Schon als Kind sind meine Eltern mit mir durch unsere Wein-

gärten spaziert, um spielerisch den Geschmack der Beeren und deren sortenspezifische Aromen zu besprechen.

Lässt sich dieses Geschmackserlebnis in einem Saft konservieren? Ist es möglich, reinsortigen Traubensaft ebenso wertschätzend wie Wein zu erzeugen und den unvergorenen Saft ebenfalls zu präsentieren bzw. zelebrieren?

Sortenreiner Traubensaft

HÖCHSTER GÜTE

Diese Fragen stellte ich auch meinen Brüdern, den Winzern Johannes und Michael Gross und ihren Frauen Martina und Maria. Die Neugier wuchs, Saftexperten wurden zurate gezogen und schließlich wählten wir gemeinsam ein Stück Weingarten aus, um es zu versuchen. Ich wollte unbedingt herausfinden, ob es möglich ist, die grünen Töne eines Sauvignon Blancs oder das Traubige eines Gelben Muskatellers auch in einem Saft er-kostbar zu machen.

Sauvignon Blanc bot sich für den ersten Jahrgang bestens an, da sortentypische Aromen wie Gras, Stachelbeere oder grüner Paprika bereits in der heranreifenden Beere vorhanden sind. Ein Name für das Projekt war auch schnell gefunden: Flein. Es könnte für feines, aber auch geschmackvolles Gegenüber von Wein verstanden werden. Ein Glas Wein oder ein Glas Flein?



SORTENREINE

flein

TRAUBENSÄFTE



Eigener Saft– Weingarten

PRESSVERFAHREN WIE BEI CHAMPAGNER

Meine Geschwister und ich definierten einen Weingarten mit Sauvignon Blanc-Rebstöcken, der – speziell nach den Bedürfnissen des späteren Safts – von Hand gepflegt wurde und derzeit auf biologische Bewirtschaftung umgestellt wird. In meiner Vorstellung musste Flein ein schlanker, eleganter und von einer schönen Säure getragener Saft sein, der pur getrunken als Aperitif und Speisenbegleiter genussvolle Momente bereitet.

Die Trauben dafür wurden bereits etwa drei Wochen früher als für diese Rebsorte in der Region üblich geerntet. Für die Pressung wählten wir einen geringen Auspressungsgrad von etwa 55 Prozent, das entspricht der eines Champagners. Bitterstoffe und unreife Nuancen bleiben zurück. Kompromisslos wird nur der beste Teil der Beere zu Flein veredelt.

Ein Naturprodukt

SAFT, DER VON SEINER REBSORTE ERZÄHLT

Flein ist ein reines Naturprodukt – ohne künstliche Zusätze. Um es auf natürlichem Weg haltbar zu machen, wird der Saft pasteurisiert. Da das Erhitzen den Aromen den Garaus macht, musste dafür eine besonders behutsame Lösung mit deutlich geringerer Hitze gefunden werden. Die schonende Pasteurisierung findet nun in der Flasche statt, wobei der Saft kurz erwärmt und schnell wieder abgekühlt wird, um die sortentypischen Aromen zu bewahren.

Gekühlt und im Weinglas kommen die Aromen von Flein besonders deutlich zur Geltung. Das Geschmackserlebnis dieses feinen Projekts überzeugt! „Flein erinnert mich an den Saft vom Sauvignon Blanc, wenn er frisch aus der Presse rinnt“, so der Kommentar meines Vaters Alois Gross. Diese positive Rückmeldung freut mich sehr, da dies bedeutet, dass Flein ein Erlebnis einfangen kann, das bisweilen meist nur dem Winzer vorbehalten war.

Ich habe natürlich während der Schwangerschaft auf Alkohol verzichtet und tue es oft während der Fastenzeit. Freunde von mir machen das aus religiösen Gründen, Verwandte aus gesundheitlichen, manche müssen noch fahren, manche noch arbeiten. Flein ist für uns alle eine alkoholfreie Alternative zu einem Glas Wein, die aber ebenso Genuss und Freude bereitet und zum Philosophieren anregt.

Flein von Freunden

GEMEINSAM & REGIONAL

Gross & Gross präsentierte 2018 seinen ersten Flein. Weitere Winzer wurden ins Boot geholt und mit Know How betraut – allesamt Freunde aus der Studienzeit. Sie haben bereits ihre Probe-Jahrgänge im Keller. Als erster tritt Harald Cronst mit seinem Flein der südtiroler Kellerei Kurtasch vor den Vorhang. Weitere folgen...

SORTENREINE

flein

TRAUBENSÄFTE



Veronika Mitteregger

Veronika entstammt der Gross-Winzerfamilie und ist Implusgeberin für die feine Alternative zum Glas Wein. Sie kümmert sich um die Weiterentwicklung des Projekts Flein und die Zusammenarbeit der befreundeten Winzer.

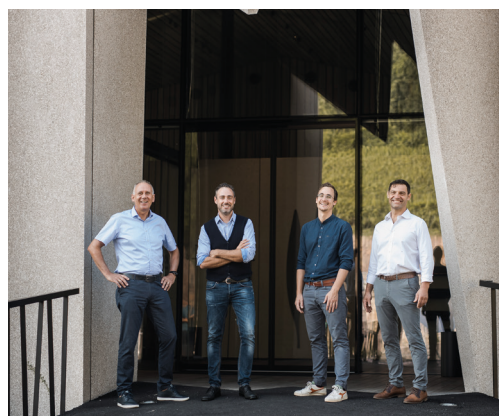
+43 664 5308665

MAIL@FLEIN.AT | FLEIN.AT



Gross & Gross Südsteiermark/Austria

VINO GROSS & WEINGUT GROSS
grossundgross.at



Kellerei Kurtasch Südtirol/Italy

HARALD CRONST & TEAM
kellerei-kurtasch.it

Flein ist akutell über Gross & Gross, die Kellerei Kurtasch, deren Händler sowie in diversen Shops erhältlich.