



Neuvorstellung: Gemischter Schatz vom Bisamberg 2009

WIR DÜRFEN IHNEN unseren neuen gebiets-typischen Wein vom Bisamberg vorstellen, der ab sofort unser Sortiment bereichert: Dieser „Schatz“ wächst und gedeiht an unseren in Wien befindlichen Hängen des Bisambergs.

Vielleicht muss man zweimal auf das Etikett schauen, um das feine Wortspiel zu erkennen, aber dann sitzt die Pointe umso besser: Aus dem „Gemischten Satz“ wurde ein „Gemischter Schatz“.

Der Wein besticht durch feine Fruchtigkeit, dicht verwobenen Körper und stützende Säurestruktur. Seine Zusammensetzung aus gleichen Teilen Riesling und Grüner Veltliner wird von rund 15 Prozent Weißburgunder ergänzt. Wie der klassische Gemischte Satz erweist sich der „Gemischte Schatz“ als hervorragender Begleiter der Wiener Küche.

Das Terroir vom Bisamberg, das kleinräumig auftretende Flyschgestein, verleiht dem Gemischten Schatz vom Bisamberg markante Würze und Mineralität.

PRESESPLITTER

Wir freuen uns, dass wir mit unseren Rotweinen Zweigelt, Zweigelt Reserve und Merlot im Magazin [WEIN.PUR 1/10](#) besonders hervorgehoben wurden!

Merlot 2007: „Sehr elegante Erscheinung: optisch, in der Nase und erst recht am Gaumen. Spannender Frucht-Mix mit herber Kirsche und etwas Liebstockel. Angenehme Glätte bei voller Kraft und Würze. Herrlich bis in den langen Nachhall.“



Große Zweigelt.pur-Verkostung: Es wurden über 300 Weine der Sorte Zweigelt degustiert. „Rudolf und Anita Schwarzböck waren mit beiden eingereichten Weinen im Finale vertreten: Respekt!“

Kategorie: Klassischer Ausbau – Bewertung: Ausgezeichnet

Zweigelt 2008: „Reduktiv; schöne dunkelbeerige Frucht, saftige, weiche Struktur. Gute Länge. Legt zu, guter Zug. Kann was und hat Potenzial.“

Kategorie: Ausbau im kleinen Holz – Bewertung: Ausgezeichnet

Zweigelt Reserve 2007: „Liebstockel; weich, die Kirsche kommt hinten nach, auch würzige schwarze Olive. Gute Länge, rund, fein, strukturiert.“



Unsere neue Sortimentsgliederung: für mehr Klarheit und Überblick

WIR HABEN FÜR SIE UNSER SORTIMENT NACH DEM CHARAKTER DER WEINE IN DREI LINIEN UNTERTEILT. DAMIT SOLL DER KONSUMENT UND GENIESSER EINFACHER ZUM GEWÜNSCHTEN GESCHMACKSSTIL KOMMEN.

23 HA REBFLÄCHE, verstreut auf über 50 kleine Lagen, 25 Weiß-, Rot- und Süßweine machten es den Schwarzböck-Weinliebhabern nicht immer einfach, den Überblick über das umfangreiche Sortiment zu bewahren. Um mehr Klarheit in unser Weinsortiment zu bringen, haben wir die Weine nach drei Geschmacksrichtungen eingeteilt.

Leicht und lebhaft

Als Einstiegslinie präsentieren sich diese Weine jugendlich animierend und überzeugen mit erfrischender Primärfrucht. Charakteristisch ist ihr schlanker Körper und leichter bis mittlerer Alkoholgehalt. In Weiß und Rosé gehalten, eignen sie sich besonders als Aperitif oder um eine Menüfolge zu eröffnen. Der Rotwein Vivre fügt sich durch seine Trinkfreudigkeit perfekt in das Gesamtbild dieser Weinfamilie ein. Ob Rot, Weiß oder Rosé, sie alle stehen im Zeichen des unbeschwernten Genusses.

WEINE DER LINIE:

- Grüner Veltliner Vier Gärten 2009
- Welschriesling 2009
- Gelber Muskateller 2009
- Rosé 2009
- Vivre 2008/2009

Bisamberg – elegant und feinwürzig

Als eine der imposantesten Erhebungen vor den Toren der Stadt Wien genießt der Bisamberg große Bekanntheit. Für die Winzer zählt jedoch vorrangig seine geologische Bedeutung. Denn das dort vorkommende Flyschgestein, eine Bodenschicht aus kalkigem Sand und Mergel, lässt Weine mit unverkennbarer Würze und Mineralität entstehen. Die Weine vom Bisamberg verfügen über eine wohlthuende Balance von Säure und Fruchtschmelz. Sie bezaubern mit ausgeprägt sortentypischen Aromen, kompakter Struktur und viel Charme.

WEINE DER LINIE:

- Weinviertel DAC vom Bisamberg 2009
- Weinviertel DAC Ried Schachern 2009
- Grüner Veltliner Sätzen-Fürstenberg 2009
- Riesling vom Bisamberg 2009
- Gemischter Schatz vom Bisamberg 2009
- Chardonnay vom Bisamberg 2009
- Zweigelt vom Bisamberg 2008/2009
- Cuvée Reserve 2007/2008

Premium – tiefgründig und kraftvoll

Die körperreichsten und elegantesten Weine des Hauses firmieren unter dem Namen Premium. Dabei handelt es sich um finessenreiche Terroirweine mit großem Lagerpotenzial. Hohe Gradation und langsame Vinifizierung tragen zu ihrer Ausgewogenheit bei. Die roten Sorten dürfen dezente Röstaromen aufweisen. Individualität zeigen die Weine dieser Linie in ihrer mustergültigen Sortentypizität und ihrem unverwechselbaren Herkunftscharakter. Ideal zu kräftigen Speisen oder um besondere Momente zu zelebrieren.

WEINE DER LINIE:

- Weinviertel DAC Reserve, Ried Hölle 2009
- Grüner Veltliner Kirchberg 2009
- Riesling Aichleiten 2009
- Grauburgunder 2008
- Traminer 2009
- Zweigelt Reserve 2008
- Merlot 2007



Welschriesling 2009

„Beginnt mit grünem Apfel und einem ganzen Kräuterschub, wie etwa Thymian, ausgeglichen und überraschend präsent; recht guter Körper, satte Frucht, lebhaft und beschwingt, auch rassige Art.“

Dr. Viktor Siegl

Riesling vom Bisamberg 2009

„Dieser bereits überraschend präsent Riesling tritt aufgrund des Erwerbs einiger neuer Lagen quasi an die Stelle des Pöcken: beschwingte Frucht à la Litschi und weißer Pfirsich; relativ weit entwickelt, staubtrocken, aber keineswegs hart, eher verspielt und einschmeichelnd.“

Dr. Viktor Siegl



Weinviertel DAC Reserve, Ried Hölle 2009

„Aus der Paraderied Hölle stammt dieser kraftvolle, gelbfruchtige Topwein, der schon überraschend viel Charme und Balance offenbart; überaus reintonig und elegant, viel Finesse und immer wieder neue Nuancen, etwas Marille und Grapefruit, dicht und aus einem Guss, mächtig angelegt – Ausnahme-Veltliner, der auch für die längere Lagerung geeignet sein wird.“

Dr. Viktor Siegl

