

Events & Verkostungstermine am Weingut und in aller Welt

TIPP: Bestens informiert und stets aktuell sind Sie auch durch einen Besuch auf unserer Website und durch ein Abonnement unseres kostenlosen Newsletters. Melden Sie sich auf unserer Homepage zum Newsletter an.

VieVinum 2016

Die österreichische Weinmesse findet von **4. bis 6. Juni** 2016 (9–18 Uhr) in der Wiener Hofburg statt. Besuchen Sie uns in der Seitengalerie im Bereich der Premiumweingüter Weinviertel

TOP Wein Niederösterreich

Am Donnerstag, dem **16. Juni** (14–20 Uhr), findet im Palais Niederösterreich (Heerengasse 13, 1010 Wien) eine Verkostung der höchstbewerteten Weine Niederösterreichs statt.

Weinlounge am Weingut*

Am **28. und 29. Juli** genießen Sie ab 17 Uhr im Garten des Weinguts kleine Gerichte und große Weine.

Tafeln im Schlosshof

Tafeln Sie kaiserlich im barocken Festschloss Schlosshof am Freitag, dem **26. August**, ab 17 Uhr; inkl. Aperitif, Preis pro Person: € 125,- Haubenkoch Gerhard Knobl ist für die Tafel auf der Schlossterrasse verantwortlich und verwöhnt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten. Die vinophile Begleitung kommt an diesem Abend von den Weingütern Minkowitsch, Pleil und Schwarzböck. Reservierung: www.weinviertel.at

Hagenbrunner Weintage am Weingut *

Am **3. und 4. September** bieten wir auf der Hauptstraße kleine Gerichte und große Weine.

Gault Millau: Wein- und Foodfestival

Am Samstag, dem **17. September**, 10–20 Uhr, werden den Gästen im Wiener Kursalon Hübner von Österreichs TOP-Winzern feine Weine und von Haubenköchen kleine Gerichte (in Vorspeisen-größe) angeboten.

Jahrgangsverkostung der Premiumweingüter Weinviertel

Am Donnerstag, dem **8. September**, 14–19 Uhr, präsentieren die 15 Premiumweingüter im Autohaus der Weltmarken ihre Weine. Anmeldung unter: wein@denzel.at

Jungweinprobe am Weingut*

Probieren Sie die ersten Weine des neuen Jahrgangs am Samstag, dem **26. November**, 10–18 Uhr, bei Maroni und Bratkartoffeln.

Adventzauber am Weingut*

Verkosten Sie am **10. Dezember** (10–18 Uhr) junge wie auch aktuelle und reife Weine und genießen Sie die schöne vorweihnachtliche Stimmung bei Glühwein, Feuerflecken und weihnachtlichen Keksen.

*Es ist keine Anmeldung erforderlich.

Weingut
SCHWARZBÖCK



Hauptstraße 58, A-2102 Hagenbrunn
Tel.: +43 2262/67 27 40, Fax: +43 2262/67 27 40-20
weingut@schwarzboeck.at · www.schwarzboeck.at
WEINVERKOSTUNG UND VERKAUF:
Montag bis Freitag 13–18 Uhr (am Vormittag nach telefonischer Voranmeldung), Samstag 10–17 Uhr



Der Jahrgang 2015 aus der Sicht von Rudi Schwarzböck

Mit Freude dabei!

„Mittlerweile durfte ich aus 22 Ernten Wein erzeugen.

Selten noch hat es so viel Spaß gemacht wie im Jahr 2015.“

Ein heißer, trockener Sommer bescherte uns einiges Kopfzerbrechen bezüglich der Wasserversorgung der Reben, aber auch Trauben mit einem so perfekten Gesundheitszustand, wie ich es noch nie erleben durfte.

Durch einen frühen Erntestart ist es uns gelungen, auch im leichteren Alkoholbereich einige schöne Weine zu keltern. Die klassischen DAC-Weine, der Gemischte Schatz und der Riesling Bisamberg-Kreuzenstein, glänzen durch eine schöne Fruchtausprägung und vollmundigen Körper bei balancierter Säure.

Schon Anfang Oktober konnten wir die Reserve-Weine lesen, die dieses Jahr nicht nur durch Dichte und Substanz überzeugen, sondern auch brillante Frucht und elegante Säure bieten. Der Star des Jahrgangs ist für mich der Riesling aus der Lage Aichleiten, der sich besonders facettenreich zeigt. Als Draufgabe auf den wirklich rundum gelungenen Jahrgang konnten wir im November noch eine Serie von Riesling-Prädikatsweinen ernten, die noch in Jahrzehnten Freude bereiten werden.

Namensbedeutungen unserer Rieden

Eine kleine Lagenkunde

Den Fluren oder Rieden wurden im Laufe der Zeit zur Unterscheidung Namen gegeben. Oft stammten diese Namen von Besitzer-, Pflanzen- oder Tiernamen. Daraus abzulesen waren die Lage und Gestalt der Ried sowie die Wirtschafts- und Nutzungsform.

Aichleiten, mittelhochdeutsch: lite = Hang. Ein Abhang, auf dem Eichen standen.

Tagner, tahe = Ton, Lehm; was man an einem Tag arbeiten kann. **In den Tagnern** ist eine Hagenbrunner Berglage.

Sätzen – häufige Riedenbezeichnung. Beschreibt den Ort, wo Reben ausgepflanzt und ausgesetzt wurden.

Falkenberg – der Berg, auf dem sich Falken aufhielten.

Fürstenberg – der überaus steilen Ried wurde diese Bezeichnung gegeben, da sie für fürst-

liche Weine sorgt. Steillage in Enzersfeld im Weinviertel.

Schachern – altes deutsches Toponym in der Bedeutung von Wald, Gehölz. Südlage in Stützhofen im nördlichen Weinviertel.

Auf folgenden Bergen der Flyschgesteinskette wird Weinbau betrieben:

Der 358 m hohe **Bisamberg** (der höchste der Region) leitet seinen Namen von der Geografie ab: Er stammt von der Langform „von der Donau bis am Berg“.

Am **Wolfsberg** – hier zeigte sich einmal ein Wolf, dieses spannende Ereignis blieb in Erinnerung.

Kronawet-Berg – dieser Name stammt vom mittelhochdeutschen Wort „kranewitte“, Wacholder.

Veiglberg – hier blühten die Veilchen.

Quelle: Rudolf Maier:
„Hagenbrunn“, 1983



Geschätzte Leserinnen und Leser!

Seit kurzem sind unsere Weißweine des Jahrgangs 2015 komplett abgefüllt. Wir freuen uns, sie Ihnen vorstellen zu können, und berichten ausführlich über den Jahrgang 2015.

Unsere Weine werden wegen ihrer Klarheit und Ausdruckskraft von Endverbrauchern und Einkäufern im Inland wie im Ausland geschätzt.

Erste Bewertungen und Auszeichnungen trudelten im Mai ein, unsere Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten wurde etwa Finalist bei der NÖ Wein und darf als einer der besten Weine Österreichs am Prix du Vin teilnehmen.

Wenig erfreulich war für uns die letzte Aprilwoche, in der der Frost rund 30% der Triebe geschädigt hat. Wir berichten in dieser Ausgabe über neue Auspflanzprojekte im Weinviertel und darüber, welche Maßnahmen wir für eine bessere Bodengesundheit setzen.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und laden Sie zu einem unserer nächsten Events und Verkostungstermine ein. Auf der letzten Seite erhalten Sie darüber einen Überblick.

Julia u. Rudi Schwarzböck

Unsere Themen

Der Jahrgang 2015
Spätfröste, Bodengesundheit
und Auspflanzung
Weine im Fokus
Events & Termine
Ursprung der Riedennamen



Die Top-Themen

Auspflanzung im weiten Land

Kurz vor der Grenze zu Tschechien im nördlichen Weinviertel (60 km nördlich von Wien) führt eine schmale Landstraße nach Stützenhofen: grüne Felder zur linken, Weingärten zur rechten Hand, ein beeindruckender Blick auf die Burgruine Falkenstein. Die Landschaft strahlt Ruhe aus.

Aber warum diesen weiten Weg von Hagenbrunn auf sich nehmen? Zum einen befinden sich dort Anitas familiäre Wurzeln, zum anderen gibt es dort brachliegenden Weingartenboden vom Feinsten.

Weinbaulich ist dieses Gebiet höchst spannend, ermöglicht es doch die Erzeugung ursprünglicher Weißweine, diese sind fast eigenwillig, dennoch charmant und authentisch. Wir finden das Terroir für drei Sorten perfekt: Welschriesling, Grünen Veltliner und Burgundersorten.

Das Gebiet Falkenstein-Nikolsburg wird geologisch geprägt von

extrem viel Kalk im Boden, klimatisch ist es kontinental, es ist kühler und rauer als am Bisamberg. Im Unterboden trifft man auf Kalkstein, darüber liegt Löss mit einem geringen Lehmenteil und höheren Sandanteil. Die Kalksteine sind allerdings stets präsent und können bis zu 200 kg schwer sein und eine Länge von bis zu 50 cm aufweisen. Das macht die Bodenbearbeitung mühevoll, riskant und teuer.

2013 und 2016 haben wir in der Ried Pampich Grünen Veltliner gepflanzt. Drei weitere Flächen liegen derzeit brach und werden für die Neuauspflanzung vorbereitet.

Beträchtliche Schäden durch Spätfrost

Alle Weinbauregionen Österreichs sind vom Spätfrost betroffen.

Die tiefen Temperaturen am 28. und am 29. April – deutlich unter 0°C – haben in unseren Weingärten zu Frostschäden bei ca. 30 % der Reben geführt.

Nicht nur die tiefer gelegenen Lagen sind betroffen, auch am Hang gibt es Frostschäden zu beklagen. Nur die Stützenhofener Lagen sind verschont geblieben.

Durch Räuchern haben wir versucht, das Auskühlen der bodennahen Schichten zu verhindern. Leider hatten wir keinen wirklich großen Erfolg damit. Heuer kam es wie auch in den letzten Jahren

zu einem viel zu frühen Austrieb. Frost im April ist per se nicht ungewöhnlich. Da allerdings bereits drei bis vier Blätter pro Trieb entwickelt waren, war der Frost für die Vegetation verheerend. Wir hoffen, dass es dieses Jahr keine weiteren Schädigungen wie Hagel etc. mehr geben wird.

Die Nachtriebe sind gegenüber den früheren Austrieben in ihrer Entwicklung um drei Wochen versetzt, d.h., man findet Trauben in zwei unterschiedlichen Reifestadien vor. Für die Weißweinträuben kann das durchaus von Vorteil sein.

Für einen gesunden Boden

Etwa 15 verschiedene Samen von verschiedenen Kleesorten, Phacelia, Gingellikraut, Luzerne, Fenchel, Schafgarbe und Spitzwegerich wurden miteinander vermischt und gesät.

Dadurch findet eine bessere Durchwurzelung des Bodens statt.

Zudem binden Leguminosen in Symbiose mit Knöllchenbakterien Stickstoff aus der Luft. Nach dem Blühen der Pflanzen wird nur

im Sommer gewalzt. Diese Artenvielfalt ist für die Nährstoffversorgung und Bodengesundheit wie auch für die Nützlinge wie etwa Schmetterlinge und Bienen eine feine Sache.

Unsere

nine & fine – only nine but really fine

Unter unserer neuen Weinlinie firmieren diese drei superleichten Weine auf hohem Qualitätsniveau. Sie bieten stilvollen Weingenuss mit absolut leicht zu genießenden neun Volumenprozent.

Franzi, der Weißwein, wurde aus einem Verschnitt von Müller-Thurgau und Gelbem Muskateller erzeugt. Er wirkt rassig, spritzig und fruchtig.

Bei **Resi**, der kokett-genießerrischen Rosé-Dame, bilden Merlot und Zweigelt den Rohstoff.

Mit **Mitzi**, der ebenso fruchtbetonten wie milden roten Cuvée, lässt sich's im Sommer gut leben. Idealerweise trinkt man Mitzi angekühlt bei 12°C.

www.nineandfine.at



Beschwingt & frisch

Die beschwingten Linien auf den Etiketten unserer Einstiegslinie in den Farben Hellgrün, Pink und Beerenrot verraten den Stil der Weine. Sie wirken am Gaumen jugendlich und frisch, sind fruchtig und animierend.

Grüner Veltliner Vier Gärten

2015: flott und knackig, würzig mit schotigen Anklängen; schöne Apfelfrucht und geradlinig.

Gelber Muskateller 2015: „Zartblumige Nase nach weißen Blüten und Zitronat, nur ein Hauch von zimtiger Würze; temperamentvoll und ausgeglichen trotz des leichten Gewichts, beschwingt und frischwärts gerichtet, passender Säurebiss.“ (Dr. Viktor Siegl)

Bewertung: NÖ Gold

Rosé 2015 (Cuvée aus Zweigelt und Merlot): schöne reife Erdbeerenoten, gepaart mit Limette, die für Frische sorgt.

Vivre 2014 (Zweigelt und Blauer Portugieser): überaus fruchtbetont, an Beeren und Kirschen erinnernd, mild und weich.

Weine im Überblick

Elegant & feinwürzig – vom Bisamberg

Diese feinen Weiß- und Rotweine wirken sortentypisch, harmonisch und zeigen sich weicher und reifer in Säure und Frucht.

Grüner Veltliner Bisamberg-Kreuzenstein 2015:

In der Nase zeigen sich bereits pfeffrige Anklänge, am Gaumen saftig und fruchtig nach Golden Delicious. Wirkt komplett und ausgewogen, mittelkräftig, bei balancierter Säure. Bewertung: NÖ Gold

Grüner Veltliner Ried Schachern 2015 – unser

Nordlicht aus dem nordöstlichen Weinviertel: „*Sehr eindringliches Bukett nach Stachelbeeren und weißen Ribiseln, kühl und erfrischend, erst ganz am Beginn; sehr jugendlich und spritzig, schlank, doch griffig und zupackend, nahezu chiliartige Würze, rassiger Nachhall.*“

(Dr. Viktor Siegl) Bewertung: Jungweinatlas Vinaria: Preis-Leistungs-Wein

Gemischter Schatz 2015: Riesling, Weißburgunder,

Chardonnay und Grüner Veltliner wurden zusammen gelesen und verarbeitet: in der Nase wie auch am Gaumen präsen- te Pfirsichfruchtnoten, wirkt geschmeidig und komplett. Bewertung: Jungweinatlas Vinaria: Preis-Leistungs-Wein

Riesling Bisamberg-Kreuzenstein 2015: glockenklar und überaus sortentypisch: schöne Pfirsichfrucht in der Nase und am Gaumen, verspielt und rassig, elegant und animierend.

Zweigelt Bisamberg-Wien 2014: stammt vom Falkenberg und Broschen auf der Wiener Seite des Bisambergs. Klassischer Zweigelt, der im großen Holzfass ausgebaut wurde, zeigt Anklänge an Kirschen und rote Beeren, wirkt mollig und rund.

Capreal 2013: unsere hochwertige Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, die 18 Monate in Barriques ausgebaut wurde; geschliffene Fruchtnoten nach Cassis und dunklen Beeren, feine Nougat- und Vanillenoten, elegant und kraftvoll.



Tiefgründig & kraftvoll – Premium-Edition

Beste Selektionen von unseren Toplagen bilden den Rohstoff für diese ausdrucksstarken Weiß- und Rotweine. Sie bringen das Terroir gekonnt zum Ausdruck und wurden mit viel Bedacht langsam ausgebaut. Dementsprechend hoch ist ihre Lagerfähigkeit. Ideal, um große Momente zu unterstreichen.

Weinviertel DAC Reserve

Ried Sätzen 2015: Trauben von 60 Jahre alten Rebstöcken sorgen für Kraft, Facettenreichtum und Ausgewogenheit. Bewertung: Jungweinatlas Vinaria: TIPP

Weinviertel DAC Reserve Aichleiten 2015: „Ausgereift und ruhig strömend, Akzente von Melone und Birne, tabakig, quasi geheimnisvoll, gebündelt und würzig.“ (Dr. Viktor Siegl). Bewertung: Finalist NÖ, Jungweinatlas Vinaria: TOP

Riesling Reserve Ried Aichleiten 2015: „Bukett mit Anklängen von Ananas und Marzipan, vielschichtig, ausgereift und voluminös, gelbfruchtige dominante Komponenten bei nötigem Säurependant, lang und ausbaufähig.“ (Dr. Viktor Siegl). Bewertung: Jungweinatlas Vinaria: TIPP

Grauburgunder Reserve Ried

Aichleiten 2015: „Salzmandeln und Karamell, ausgereift und rauchig unterlegt, die steinigste Parzelle der Ried Aichleiten und der Ausbau in 300-l-Fässern geben Struktur und feine Linien vor.“ (Dr. Viktor Siegl) Bewertung: Jungweinatlas Vinaria: TIPP

Fassreserve vom Grünen

Veltliner 2012: Beste Selektion der Ried Aichleiten und Tagner, zwei Jahre im Akazienfass ausgebaut: „Saftige gelbe Fruchtnoten, Honigmelone, Birne, am Gaumen opulent, saftiges Fruchtspiel, weiche Textur, pikantes, würziges Finish, gute Länge.“ (Dr. Viktor Siegl) Bewertung: A la Carte, 92 Pkte.

Zweigelt Reserve 2012: „Mit zarter Zartbitterschokolade unterlegtes dunkles Waldbeerenkonfit, ein Hauch von Orangenzenen, feines Nougat; saftig, finessenreich, rote Beerenfrucht im Abgang, eingebundene Tannine, leichte Holzwürze, bleibt gut haften, Entwicklungspotenzial.“ Bewertung: 90–92 Pkte. Falstaff Weinguide 2015/16

Merlot Reserve Ried Fürstenberg 2012: Die beste Selektion der Steillage Fürstenberg wurde zwei

Jahre in französischen Eichenfässern ausgebaut: „Tiefdunkle Farbe, reife, saftige Frucht, Schwarzkirsche, Zwetschke, Heidelbeere, röstige Noten, am Gaumen körperreich, saftige Textur, Bitterschokolade und zarte Kräuter im Rückaroma.“ (Dr. Viktor Siegl). Bewertung: A la Carte, 92 Pkte.

Riesling-Sekt: Feiner Schaumwein, der nach der Methode Traditionelle mittels händischer Rüttelung hergestellt wurde. Feine Pfirsichnoten in der Nase, am Gaumen setzen sich diese in Begleitung feiner Zitrusanklänge fort, schön gefächert und animierend, überaus sortentypisch und trocken (6 g/l RZ).

Prädikatsweine (Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese) 2015: Reife und edelfaule Rieslingtrauben wurden im guten Zustand bei einem Zuckergehalt von 24° bis 33° KMW geerntet. Es entstanden je nach Zuckergehalt drei feine Prädikatsweine. Besonders stolz sind wir auf die Erzeugung der Trockenbeerenauslese. Schöne Honig- und Marillennoten bei schöner Säure geben diesem tollen Süßwein Rückgrat und Ausdruck.

