



## Geschätzte Leserinnen und Leser!

Heuer kam die Lese früher als erwartet. Durch den heißen Sommer haben wir bereits Anfang September mit der Ernte begonnen. Wir waren von den gesunden und reifen Trauben begeistert und sind nun gespannt, wie sich die Jungweine entwickeln werden. Beeindruckend verspricht auch unser Jubiläumsevent Ende November zu werden. Wir feiern unser elfjähriges Bestehen auf der Hauptstraße! Zu diesem schönen Anlass präsentieren wir unsere gereiften Schätze der Jahrgänge 2004 bis 2014. Begleitend zu den Weinen servieren wir Ihnen ein fünfgängiges Menü. Nähere Informationen dazu sowie weitere Verkostungsmöglichkeiten erfahren Sie auf Seite 4 unserer Weinzeitung.

Im Innenteil erwarten Sie neben dem Bericht zur Lese schöne Geschenksideen als Inspiration für die baldigen Festtage sowie die Neuvorstellung unserer Submarke *nine & fine*. Franzi, Resi und Mitzi sind unsere drei frechen Gesichter, die ab Mitte November für Trinkspaß bei 9 % vol sorgen werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

*Julia u. Rudi Schwarzböck*

---



---

## Unsere Themen

---



---

Neuvorstellung *nine & fine*  
Vegetation, Reife und Ernteverlauf  
Geschenksideen  
Fürstenberg Merlot und Rezept  
Events & Termine

# Neuvorstellung: nine & fine – Weintrinken wird jetzt viel leichter

Sie sind drei unkomplizierte, trinkfreudige Weine auf hohem qualitativem Niveau: Unsere neue Weinlinie nine & fine steht für stilvollen Weingenuss mit absolut leicht zu genießenden neun Volumenprozent.

Schon seit längerem haben wir beobachtet, dass Weine mit geringem Alkoholgehalt immer mehr gefragt sind – eine Entwicklung, mit der wir uns eingehend beschäftigt haben und die nun Früchte trägt. Dabei haben wir uns von Beginn an der Herausforderung gestellt, leichte Weine mit Finesse und Charakter zu keltern. Das war kein leichtes

Unterfangen, da physiologisch reife Trauben oftmals mit einem hohen Zuckergehalt einhergehen. Nach zwei Jahren gezielter Versuche gelang es uns bei frühreifen Sorten durch viele kleine, gezielte Maßnahmen im Weingarten und die richtige Wahl des Erntezeitpunkts, Weine mit nur 9 bis 9,5 % vol zu füllen.

In Flaschen gefüllt verbergen sich hinter nine & fine in Weiß die Rebsorten Rivaner, Gelber Muskateller und Silvaner. Für Rosé und Rot bilden Zweigelt-Trauben den Rohstoff. Die Aufmachung der Weinflaschen ist betont fröhlich und modern. Passend zu den Weinen stehen die drei frechen Gesichter namens Franzi (white), Resi (rosé) und Mitzi (red) für das unkomplizierte Trinkvergnügen!

Ab Mitte November ist nine & fine white erhältlich, Anfang des Jahres 2016

folgen nine & fine rosé und nine & fine red.

PS: Ich bin Franzi von nine & fine. Ich bin spritzig, witzig und immer gut drauf. Wie wär's?



## Vegetation, Reife und Ernteverlauf

**Vegetation.** Einem außergewöhnlich milden und trockenen Winter folgte ein eher kühles, trockenes Frühjahr. Nach einem späten Austrieb der Reben folgte eine rasche Vegetation, und die Blüte fand größtenteils in der zweiten Juniwoche statt. Der Blüteverlauf war bis auf eine geringe Verrieselung beim Grünen Veltliner sehr positiv.

Durch den heißen, trockenen Sommer zeigten sich leider bald erste Trockenschäden, die sich nicht mehr zurückbildeten. Die älteren Rebstöcke kamen gut mit der Trockenheit zurecht, da der Boden durch die Niederschläge des letzten Herbstes noch versorgt war. Dazu kam unsere umsichtige Bodenbearbeitung mit vielfältiger Begrünung, die in den letzten Jahren zu einer stetigen Humusanreicherung geführt hat. Diese organische Substanz sorgte für eine gute Wasserspeicherung und half unseren Reben über die Notzeiten.

**Reife.** Durch die hohen Temperaturen und die stetige Sonneneinstrahlung reiften die Trauben außergewöhnlich schnell. Mitte August traf endlich der ersehnte

Regen ein, der in Hagenbrunn mit ca. 30 l/m<sup>2</sup> zwar nicht zu üppig ausfiel, aber den Jahrgang letztlich rettete.

**Ernteverlauf.** Früher als gedacht begannen wir die Ernte am 3. September mit Müller-Thurgau und setzten sie stetig fort, so dass wir Mitte Oktober die Lese beenden konnten. Wir konnten vollkommen gesunde Trauben in ausgezeichneter Qualität ernten, und das mit moderaten Erträgen. Vor allem die Muskatellertrauben begeisterten uns durch ihre Gesundheit und ihre Aromadichte. Wirklich sensationell waren aber die Rieslingtrauben, die nicht nur vollkommen gesund eingebracht werden konnten, sondern neben hohen Zuckerwerten auch mit guter Säure aufwarten konnten. Deswegen haben wir uns entschlossen, eine größere Menge Riesling an den Stöcken zu belassen, um uns den lang gehegten Traum eines Riesling-Prädikatsweines zu erfüllen. Wir sind gespannt, ob er in Erfüllung geht.

Dieser Jahrgang lässt vom Leichtwein bis zur Reserve wohl keine Wünsche offen!



# Ge

# für

### Weinset »Premium«

Weinviertel DAC  
Ried Aichleiten 2014

Set-Preis

(1 Fl. im Geschenkkarton):

€ 11,00

(in der Holzkassette:

€ 15,10)



### Set »Schaumwein«

Riesling Brut 2013

Set-Preis (1 Fl. im Geschenkkarton):

€ 14,80



### Weinset »Bisamberger Duo«

Weinviertel DAC Bisamberger-Kreuzenstein 2014, Zweigelt Bisamberger-Wien 2013

Set-Preis

(2 Fl. im Geschenkkarton):

€ 14,90





# schenken Genießer

## Weinset »Gemischter Schatz«

Gemischter Schatz 2014, Weinviertel DAC Bisamberg-Kreuzenstein 2014, Pinot Cuvée 2014, Riesling Bisamberg-Kreuzenstein 2014, Zweigelt Bisamberg-Wien 2013, Capreal, Cuvée Reserve 2012  
Set-Preis (6 Fl. in der Holzkiste): € 57,20



## Arrangement »Magnum«

Premiumwein, z. B. Riesling Aichleiten, 1,5 l. Setpreis (im Geschenkkarton): € 26,80 (in der Holzkassette: € 32,80)



Bei diesen Geschenksets könnten Sie fündig werden, denn wir stellen Ihnen Produkte vor, die nicht nur regionaltypisch sind, sondern auch von Hand hergestellt wurden. Die Weine haben Ausdruck und Finesse, die Delikatessen sind hausgemacht, die Schokoladen werden von Hand geschöpft. In schöner Verpackung ergeben sie ein stilvolles Geschenk für Genießer bzw. ein schönes Präsent für alle, die Wert auf Geschmack und Stil legen.

Ein bis zwölf Flaschen finden in unseren Verpackungen Platz und können mit handgeschöpften Schokoladen, Lebkuchengebäck, Marmeladen und Weingelees ergänzt werden.

## Arrangement »The Best of«

Weinviertel DAC Ried Sätzen 2014, Weinviertel DAC Ried Aichleiten 2014, Fassreserve 2012, Zweigelt Reserve 2012, Merlot Fürstenberg 2012, Grande Reserve 2011  
Set-Preis (in der Holzkassette): € 91,30



## Arrangement »Weinviertel«

Weinviertel DAC Ried Schachern 2014, Capreal 2012, Zwetschenmarmelade, Zweigelt-Schokolade, Weinbeißer.  
Set-Preis (im Geschenkkarton): € 31,00 (in der Holzkassette: € 34,90)



## Arrangement »Premiumselektion«

Fassreserve 2012, Grande Reserve 2011, Zweigelt-Schokolade, Weingelee „Beerenauslese“, Marmelade „Zwetschke & Rotwein“  
Set-Preis (in der Holzkassette): € 51,10



## Unser Service

Ihre Wünsche werden bei uns großgeschrieben. Selbstverständlich können Sie sich Ihr individuelles Geschenk selber zusammenstellen oder für eine Vielzahl von fertig verpackten Sets entscheiden. Gerne beraten wir Sie dabei und erstellen Ihnen ein Angebot. Flaschen oder Kartons branden wir **mit Ihrem Firmenlogo** bzw. mit Weihnachtsgrüßen.



Wählen Sie aus einer großen Auswahl von **Holzkassetten, Geschenkkartons, Körben** und **Papiersorten**.



**Grußkarten und Billetts** legen wir selbstverständlich gerne dem Präsent bei.



## Organisation, Abwicklung & Transport

Neben dem versandgerechten Verpacken übernehmen wir für Sie die Transportabwicklung mit dem Paketdienst oder der Spedition.

## Weinset »Bisamberger Trio«

Weinviertel DAC Bisamberg-Kreuzenstein 2014, Pinot Cuvée 2014, Zweigelt Bisamberg-Wien 2013  
Set-Preis (3 Fl. im Geschenkkarton): € 22,80



## Arrangement »Gesund & Gut!«

Zweigelt Bisamberg 2013, Traubensaft naturtrüb, Traubenkernöl, Weinviertler Sesam-Cracker  
Set-Preis (im Geschenkkarton): € 25,30



# Events im Weingut

Sie sind fast schon legendär und stets gut besucht.  
Diese Termine sollten Sie sich vormerken!



## The Best of 2004–2014

**Freitag, 27.11.2015, 18 Uhr**

Im November 2004 wurde der neue Betrieb auf der Hauptstraße feierlich eröffnet. Wir präsentieren Ihnen die besten Weine der letzten elf Jahre mit einem begleitenden fünfzügigen Menü. Limitierte Teilnehmerzahl. Anmeldung erforderlich. Preis pro Person: € 90,00

## Jungweinprobe im Advent

**Samstag, 12.12.2015, 14–18 Uhr**

Probieren Sie die ersten Weine des neuen Jahrgangs bei Maroni und Bratkartoffeln. Keine Anmeldung erforderlich.

## Rebschneiden

**Samstag, 16.1.2016, 14 Uhr**

Im Weingarten wird der fachgerechte Rebschnitt vorgezeigt, und Winzer Rudi Schwarzböck erzählt Anekdoten aus Praxis und Theorie. Nach getaner Arbeit geht's zurück ans Weingut, wo wir zum zünftigen Glas und zur Weinprobe laden. Treffpunkt: Vinothek des Weinguts. Beitrag pro Person: € 13,00. Die Veranstaltung findet nur bei Schönwetter statt. Limitierte Teilnehmerzahl. Um Anmeldung wird gebeten.

## Weinviertel-DAC-Party 2016

**Freitag, 26.2.2016, ab 18.30 Uhr**

Feiern Sie mit uns und genießen Sie neben den 2015ern ein Spezialitätenbuffet. Limitierte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich. Genussbeitrag pro Person: € 20,00 (inkl. Spezialitätenbuffet und Weinen)

## Weintour Weinviertel 2016

**Samstag, 2.4.2016, ab 10 Uhr und**

**Sonntag, 3.4.2016, ab 14 Uhr (jeweils bis 18 Uhr)**

Unter dem Motto „aktuell & gereift“ schöpfen wir aus dem Vollen und präsentieren Ihnen zudem eine Auswahl schön gereifter Weiß- und Rotweine. Keine Anmeldung erforderlich.

# Fachverkostungen/Messen

## Weinviertel DAC Weine on Tour

Im Frühling touren die Weinviertler Winzer mit ihren frisch gefüllten 2015er-Weinviertel-DAC-Weinen im Gepäck durch Österreich und Bayern. Die Speerspitze bilden die Reserveweine der vorhergegangenen Jahrgänge. In den Bundesländern Salzburg, Vorarlberg sowie in Deutschland (München) können weitere Weißweine probiert werden.

**Dienstag, 1.3.2016, 15–21 Uhr in Wien (Hofburg)**

**Dienstag, 8.3.2016, 15–20 Uhr in Salzburg (Flughafen Amadeus, Terminal 2)**

**Donnerstag, 17.3.2016, 15–20 Uhr in Linz (Design Center)**

**Mittwoch, 6.4.2016, 15–20 Uhr in Götzis (Kulturbühne Am Bach)**

**Donnerstag, 7.4.2016, 14–20 Uhr in München (Tonhalle)**

## Pro Wein 2016

**Von Sonntag, 13.3.2016, bis Dienstag, 15.3.2016,**

findet von 10 bis 19 Uhr die internationale Fachmesse für Wein am Messegelände Düsseldorf statt.

Wir befinden uns in der neuen Österreich-Halle!

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 13.00 – 18.00 Uhr (am Vorm.  
nach telefon. Voranmeldung), Samstag 10 – 17 Uhr



# Fürstenberg Merlot

**Oberhalb der Enzersfelder Kellergasse erstreckt sich die Ried Fürstenberg. Diese gehört mit über 35 Prozent Gefälle zu den steilsten Rieden im Weinviertel. Die Lage ist nach Süden ausgerichtet und verfügt über einen sandigen Boden, der Unterboden ist extrem steinig.**

Was für die Rebsorte Grüner Veltliner in extrem heißen Jahren fast zu trocken und heiß ist, erweist sich für die Rebsorte Merlot als gerade richtig. Vor zehn Jahren haben wir dort Merlot-Reben gepflanzt, die nun die Grundlage für unseren Premiumrotwein bilden.

Nach der Handlese der reifen, gesunden Trauben wurden diese leicht angedrückt und 14 Tage auf der Maische gelagert bzw. immer wieder bewegt (untergetaucht). Nach der Pressung wurde der Saft in kleinen Barriques gezogen (franz. Eichenfässer, 300 l, 50 % 1. Belegung), wo auch der biologische Säureabbau erfolgte. Diesem kraftvollen Rotwein wur-

de viel Zeit gegeben, er konnte zwei Jahre im Holz reifen und verfügt nun über eine einjährige Flaschenreife. Dennoch präsentiert er sich heute noch recht jung und wird bis 2020 noch zulegen (Trinkreife 2017–2025).

**Beschreibung Dr. Viktor**

**Siegl:** Kühle Eleganz, rotbeerig und konturiert; fest verwoben und engmaschig, quasi ein Pomerol-Typ, nahezu perfekt eingebundene neue Eiche, extraktsüß und fordernd, viele Nuancen, alle Anzeichen versprechen einen ausgewogenen und hochklassigen Merlot.

Probieren Sie dazu den Rehrücken!



Rehrücken mit Pilzen  
auf Bergkäsepuree

**von Günther Gass, Donaurestaurant Tuttendörfli**

### Zutaten

1 Rehrücken im Ganzen mit Knochen  
50 g Zwiebel  
500 g Suppengemüse (würfelig geschnitten)  
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren (gestoßen), Kümmel (gemahlen)  
200 g Pilze  
750 ml Merlot Reserve  
Öl

700 g mehlig

Erdäpfel

250 ml Milch

100 g Butter

Salz

50 g geriebener

Bergkäse

Preiselbeeren

### Zubereitung

Den Rehrücken zuputzen, dann erst Filet vom Knochen schneiden. Gehackte Knochen mit etwas Fett anrösten, Zwiebeln und Suppengemüse mitrösten, mit Rotwein aufgießen. Pfefferkörner und Lorbeerblätter begeben und einkochen lassen, abseihen, abschmecken. Vor dem Anrichten etwas Butter einmontieren. (Sauce darf dann nicht mehr kochen!)

Geschälte Erdäpfel in gleich große Stücke schneiden und kochen, bis die Erdäpfel weich sind bzw. leicht auseinander brechen. Mit dem Deckel vorsichtig abseihen, ausdampfen lassen. Erdäpfel zerstampfen, Butter beifügen und zergehen lassen, Milch einrühren und salzen. Je nach Bedarf mehr Butter oder Milch einmengen.

Den Rehrücken mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren marinieren, in heißer Pfanne anbraten und im Rohr bei 200° C ziehen lassen (ca. 5 min). Die Pilze in Butter anrösten, anschließend mit gemahlenem Kümmel und etwas Salz würzen.

Das Püree mit dem geriebenen Bergkäse abrühren und am Teller mit Pilzen anrichten. Den Rehrücken in Stücke schneiden, kurz abtropfen lassen, auf dem Püree anrichten, mit Preiselbeeren garnieren.