



SCHWARZBÖCK · GENUSSBLATT





**LIEBE
GENIESSERINNEN
UND GENIESSER!**



Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass die diesjährige Weinlese unter optimalen Bedingungen stattgefunden hat. Das trockene und sonnige Wetter hat zu einer hervorragenden Qualität der Trauben geführt. Die Ernte begann am 11. September mit den Sorten Müller-Thurgau, Gelber Muskateller und Grüner Veltliner. Ab Mitte November wird der erste

Wein bereits erhältlich sein.

Die Lese erfolgte Woche für Woche kontinuierlich frühmorgens, wobei die besten und

reifsten Trauben der Rieden Aichleiten und Fürstenberg bis zum 18. Oktober reifen konnten. Die hohen Temperaturen stellten bei der Verarbeitung der Trauben eine

Herausforderung dar, die mit großer Umsicht bewältigt wurde.

Wir freuen uns, Ihnen bei der Jungweinprobe am 18. November Auszüge aus dem neuen Jahrgang 2023 präsentieren zu können. Zudem haben wir für die bevorstehende Adventszeit Geschenksets zusammengestellt, angefangen von kleinen Genusspaketen bis hin zu großzügig gefüllten Geschenkboxen. Auf Wunsch können wir auch Selbstgebackenes und von Hand erzeugte Delikatessen anbieten. Schmöckern Sie sich durch unser Genussblatt, um weitere Informationen und Anregungen zu erhalten.

*Ihre Familie
Schwarzböck*



AB 11. NOVEMBER ERHÄLTlich

Grüner Veltliner, Müller-Thurgau und etwas Muskateller haben zu einem fruchtig-animierenden Weißwein geführt. Wie sagt es Franzi so schön: Ich bin fruchtig, spritzig, witzig, charmant und immer gut drauf. Wie wär's?

Zu dem geringen Alkoholgehalt kommen wir auf eine ganz natürliche Art und Weise. Zunächst wird bei niedrigerer Gradation (15 Grad KMW) gelesen und daraus ein leichter Weißwein hergestellt. Dem Wein wird Traubenmost zugefügt, und er wird kühl gehalten. Franzi schmeckt fruchtig und saftig, mit einem guten Spiel an Süße und Säure.





AB 16. DEZEMBER ERHÄLTlich

Grüner Veltliner Vier Zeiten 2023

Unser leichter Grüner Veltliner präsentiert sich würzig mit weißem Pfeffer und angenehmer Apfelfrucht. Mit seinem lockeren, verführerischen Säurespiel wirkt dieser Wein sympathisch und beinahe ein wenig frech.

Das Etikett erhielt ein sanftes Facelifting. Nebenbei wurde auch das Genussblatt einem Rebrush unterzogen.

GROSSES FINALE DURCH GROSSARTIGE TRAUBENQUALITÄT!



Durch das feuchte, kühle Frühjahr kam es zu einem späten Austrieb wie auch zu einer späten Blüte (Mitte Juni). Der Sommer war 2023 heiß und trocken. Dank der Frühjahrsfeuchtigkeit tat dies der Qualität keinen Abbruch. Der ersehnte Niederschlag kam Anfang August.

Ab diesem Zeitpunkt kam es zu einer Aufholjagd der Zuckereinsparung von drei bis vier Grad pro Woche.

Die Traubenqualität war bis zuletzt extrem gut. Die Säurewerte hielten sich in einer tolerablen Höhe.





Ein Wermutstropfen waren die hohen Temperaturen bei der Lese und bei der Traubenverarbeitung im Keller. Daher ernteten wir nur in den frühen Morgenstunden.

Veltliner-Trauben für Weinviertel DAC wurden Ende September geerntet. Die Trauben für unsere

Lagenweine folgten im Oktober. Von herausragender Qualität waren 2023 die Weißburgunder-Trauben (20 Grad KMW) aus Stützenhofen sowie die Veltliner-Trauben von den Rieden Aichleiten, Fürstenberg und Tagner (21 Grad KMW). Der Jahrgang 2023 hat das Potenzial für große Reserven!

Anita und Rudi Schwarzböck

Die biologische Bewirtschaftung, richtiges Boden- und Laubmanagement wie auch kühlere Lagen sind wirkungsvolle Maßnahmen, um auf die veränderten Klimabedingungen zu reagieren.

UNSERE EMPFEHLUNG

Rosé-Sekt Brut de Saignée

Von der Ernte 2017 stammt dieser feine Sekt, welcher nach der traditionellen Flaschengärmethode erzeugt wurde.

Üblicherweise wird Rosé in der Champagne als Verschnitt von Weißwein mit etwas Rotwein hergestellt. Etwas weniger üblich ist es, Rosé mittels Maischestandzeit zu erzeugen. Nach mehrstündiger Maischestandzeit sind die Trauben ausgeblutet („de saignée“) und werden gepresst. Der Most enthält mehr Tannine und Phenole und ist damit reichhaltiger.

Nach der Sektgrundweinherstellung erfolgte die Abfüllung mit Zucker

und Hefe in Sektflaschen. Die Lagerung auf der Hefe betrug vier Jahre. Händisch wurde auf Holzständern gerüttelt. Die Degorgierung (Entfernung des Hefedepots) erfolgte Ende des Jahres 2022 unter Zugabe des Liqueur d'Expedition (das bedeutet Versanddosage oder Expeditionslikör, Versandlikör – Likör kommt in diesem Fall nicht von Omas Lieblingsgetränk, sondern vom lateinischen liquor = Flüssigkeit).

Speisenbegleitung
Der Speisenbegleiter zu Geflügel, Steak und Kotelett.



GESCHENKSET

„Nikolo“

Wählen Sie Ihren
gewünschten Wein
im Krampus- oder
Nikolosackerl, opti-
onal mit einer Tafel
handgeschöpfter
Schokolade.



GESCHENKSET

„Raritäten“

Unsere besten Weine, gut gereift in der Magnumflasche

- » **Grüner Veltliner Fassreserve 2012**
- » **Grauburgunder Reserve 2018**
- » **Grande Reserve Ried Fürstenberg 2018**

In der Holzkassette oder im Geschenkkarton

Sie haben die Wahl

Sie können sich für ein fertiges Set entscheiden oder sich Ihr individuelles Präsent zusammenstellen lassen.



GESCHENKSET



„Delikatessen“

- » Gemischter Satz Ried Aichleiten, bio
- » Grande Reserve Ried Fürstenberg
- » Traubensaft gespritzt, bio
- » Handgerührte winterliche Marillenmarmelade und Zweigelt-Weingele
- » Handgeschöpfte Edelbitter- und Milkschokolade
- » Lebkuchen
- » Schokolierete Walnüsse, Rankel
- » Bioreis aus Österreich, Österreich
- » Pesto, Gutes aus Obritz, bio
- » Pesto, Grossauer
- » Demeter-Honig, APIS-Z



GESCHENKSET

„Weihnachtsgrüße“

- » 1 Flasche Riesling Hagenbrunn
- » 1 Flasche Capreal, Merlot-Blaufränkisch-Reserve
- » Hausgemachter Christstollen

» Weintraubengelee

In der Holzkassette oder
im Geschenkkarton



Grüßkarten oder Billets
legen wir dem Präsent gerne bei.

VON HAND GEFERTIGTE PRODUKTE

*Limitiert und
köstlich!*

Hausgemachte Marmeladen, erzeugt von den Früchten (Marillen, Brombeeren und Birnen) unserer Obstbäume und Sträucher von den Weingartenrändern



- » **Traubengelees von roten oder weißen Trauben**
- » **Weingelees vom Gemischten Satz, Grünen Veltliner, Zweigelt und Süßwein**
- » **Hausgemachtes Teegebäck, Lebkuchen und Christstollen**
- » **Handgeschöpfte Schokolade, wahlweise Zweigelt edelbitter oder Marille-Riesling mit Milkschokolade**
- » **Weinseife**



JUNGWEIN- PROBE

**Samstag, 18. November
2023, von 14 bis 19 Uhr**

Mit Spannung und Freude werden die leichten, fruchtigen Weißweine des Jahrgangs 2023 erwartet. Eine erste Füllung vom neuen Franzi 2023 steht ab Mitte November zur Verfügung. Bis zur Abfüllung weiterer 2023er dauert es noch. Nehmen Sie Kostproben, welche zuvor vom Tank gezogen wurden. Dazu reichen wir Maroni und Bratkartoffeln aus dem Maroni-Ofen.

EVENTS

**Es ist keine Anmeldung
erforderlich.**

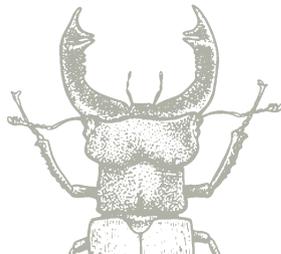
REB- SCHNEIDEN

**Samstag, 20. Jänner
2024, von 14 bis 18 Uhr**

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie ein Rebstock fachkundig geschnitten wird? Wandern Sie mit Rudi Schwarzböck zum nahe gelegenen Weingarten und erfahren Sie mehr über den richtigen Rebschnitt. Nach getaner Arbeit laden wir zur warmen Mahlzeit mit kleiner Weinverkostung.

Treffpunkt: Vinothek

Kosten: 30 Euro pro Person
für Führung, Speis und Trank.
Wir ersuchen um Ihre Anmeldung
per Mail oder im Online-Shop.



*Keine
Weihnacht
ohne Bock!* —



ÖFFNUNGSZEITEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

Bis einschließlich 23.12.2023

10–12 Uhr, 13–17 Uhr

27.–30.12.2023

10–12 Uhr, 13–17 Uhr

2.–5.1.2024

10–12 Uhr, 13–17 Uhr

WEINGUT
SCHWARZBÖCK



ONLINE-SHOP
shop.schwarzboeck.at

