





**Österreichischer
Biowein** ist ein heraus-
ragendes Naturprodukt,
das den Jahrgang wider-
spiegelt und **national wie
auch international
geschätzt** wird.

*Liebe Genießerinnen,
liebe Genießer!*

Das Weinjahr 2022 war weinbaulich herausfordernd. Es galt **die richtigen Maßnahmen gegen Trockenheit** zu setzen. Wir erinnern uns: Nach einem trockenem Frühjahr und starken Niederschlägen um Pfingsten folgte eine sechswöchige Dürre mit tropischen Hitzetagen im Sommer. Begossen wurde zur Gesunderhaltung der Junganlagen und um die Traubenqualität zu erhalten. Durch **optimierte Bodenbearbeitung und Laubpflege** und durch mehrmalige grüne Lese (Ertragsreduktion) gelangen uns ausbalancierte Weine mit moderatem Alkohol.

Trotz des Sortenschwerpunkts auf Grünem Veltliner, der typisch für das Weinviertel ist, ist die Region rund um den Bisamberg für den Anbau anderer Sorten bestens geeignet. Dies zeigt sich besonders bei heißer, trockener Witterung. In diesen Jahren bringen Riesling- oder Muskateller-Reben **besonders überzeugende Weine** hervor.

Klimatisch unterliegt das Gebiet pannonischen Einflüssen, geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der **Flyschzone des Wienerwalds** östlich der Donau. Verschiedene Weißwein- und Rotweinsorten finden hier sehr gute Standortvoraussetzungen vor und konnten 2022 brillieren.

In dieser Broschüre möchten wir Ihnen unsere Sortenvielfalt vorstellen!

Herzlichst, Ihre

Familie Schwarzböck



Gelebte Nachhaltigkeit



Organisch-biologische Bewirtschaftung

Was heißt diese Bewirtschaftungsform für die Reben und die Weinerzeugung? Die Reben werden mit einer Reihe von vorbeugenden Maßnahmen – mit Pflanzenschutzwirkstoffen, einer termingerechten Laubarbeit und entsprechender Bodenpflege – vor Krankheiten geschützt.

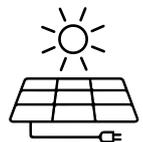


Chemisch-synthetische Stickstoffdünger, leicht lösliche Phosphordünger und synthetische Pflanzenschutzmittel sind im biologischen Weinbau strikt untersagt. Im Keller ist eine Reihe von Maßnahmen und Zusätze (PVPP) verboten.



Ressourcenschonung

Dazu gehört u.a. die Wiederverwendung von Verpackungen. So freuen wir uns, wenn Sie uns die Leerflaschen zurückbringen. Diese werden (übrigens seit Jahrzehnten) außer Haus professionell gereinigt und bei uns wiederbefüllt. Wir achten beim Einkauf generell auf umweltfreundliche Materialien und beziehen fast ausschließlich von österreichischen Lieferanten.



Energiegewinnung

Derzeit können wir mit der 10-kWp-Photovoltaikanlage am Dach des Weinkellers Strom für den Betrieb erzeugen und den Strombedarf im Sommer (Kühlung) und Herbst (während der Lese) decken. Eine Ausweitung auf 55 kWp ist im Jahr 2023 geplant.



Seit dem
Jahrgang 2021
sind unsere Weine
biozertifiziert

Unser Weinsortiment

Einfach und
bequem in unserem
Online-Shop bestellen!

<https://shop.schwarzboeck.at>



Leichte & lebhaftere Weine

Für den erfrischenden Genuss – ideal als Aperitif, um leichte Speisen zu begleiten – für jetzt und gleich.

Grüner Veltliner Vier Zeiten		2022	Rassig, spritzig, grüner Apfel, würzig	€ 7,90
nine & fine Franzl (GV, MT, Blütenmuskateller)		2022	Extrem leicht (9,5%vol), traubig, trinkfreudig	€ 7,90
Junior (65% GV, 35% GM)		2022	Fruchtbetont, saftig, fein	€ 7,90
Gelber Muskateller		2022	Blumig, fruchtig (Litschi, Zitrus)	€ 9,90
Frizzante Gelber Muskateller			Floral, fruchtig, animierend	€ 9,90
Rosé		2021	Fruchtig (Beeren, Kirsche), saftig, trinkfreudig	€ 7,70
Frizzante Rosé			Fruchtig (Himbeeren), animierend	€ 7,70
Vivre		2020	Fruchtbetont (Kirsche), mild und trinkfreudig	€ 7,70

Gespritztes (0,33 l)

Gespritzter			Grüner Veltliner Vier Zeiten + Sodawasser	€ 2,40
Roter Traubensaft gespritzt			Roter Traubensaft + Sodawasser	€ 2,40

Weine vom Berg – elegant und feinwürzig

Gebietstypische, klassische Weine mit Säure, Fruchtschmelz und Substanz.
Sie harmonieren perfekt zu Gerichten der Wiener Küche.

Weinviertel DAC Hagenbrunn		2021 2022	Würze, Apfelfrucht, frisch und harmonisch	€ 8,70 € 8,90
Gemischter Satz Hagenbrunn		2022	Stammt von 7 Sorten, fruchtbetont, harmonisch, mittelkräftig	€ 9,40
Cabernet Blanc		2022	PIWI, aromatisch (Stachelbeere), ausgewogen	€ 9,90
Riesling Hagenbrunn		2022	Pfirsichfrucht, gute Süße-Säure-Balance	€ 9,90
Zweigelt Bisamberg-Wien		2021	Gereift im Holzfass, authentisch, fruchtig, saftig, würzig	€ 8,90
Capreal, Cuvée Reserve (90% Merlot, 10% Zweigelt)		2020	In teils neuen Barriques ausgebaut, Beerenfrucht, gehaltvoll-harmonisch	€ 11,00

TIPP

Abholbonus: Bei Abholung am Weingut vermindert sich der Preis um 1 Euro pro Flasche (50 Cent bei 0,33 l). Alle Preise inkl. 13% oder 20% Mehrwertsteuer. Ab 12 Flaschen versandkostenfreie Zustellung innerhalb von Österreich. Alle anderen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. Stand: 1.3.2023.

Premium-Edition – charaktervolle Lagenweine

Diese Weine werden mit viel Bedacht langsam ausgebaut. Es sind Weine mit Lagerpotenzial und sie begleiten würzige oder deftigere Gerichte ideal.

Grüner Veltliner Premium Ried Sätzen		2022	Geschmeidig, würzig, tolle Länge	€ 11,00
Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten		2021	Herzhaft, dicht, gelbfruchtig (Ananas, Pfirsich), langanhaltend	€ 15,50
Weinviertel DAC Große Reserve Privat		2021	Extrem reife Traubenselektion: dicht, geschmeidig, würzig, ein Wein der Extraklasse	€ 25,00
Weißburgunder Hohe Ried	 	2021 2022	Birnenfrucht, straff, elegant und harmonisch	€ 12,00 € 13,00
Gemischter Satz Premium Ried Aichleiten	 	2021 2022	Stammt von 3 Sorten (Gr. Veltliner, Riesling, GB), Ananas, Birne, herzhaft, reif	€ 15,00 € 15,50
Riesling Reserve Ried Aichleiten		2018	Intensive Marillenfrucht, saftig, elegant	€ 15,00
Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten		2020 2021	In Barriques gelagert: cremig-würzig, mild, Karamell	€ 15,00 € 15,50
Zweigelt Reserve Ried Braschen		2019	In teils neuen Barriques ausgebaut, reife Kirsche, Süßholz, gehaltvoll-saftig	€ 15,00
Grande Reserve Ried Fürstenberg (Cuvée Merlot und Cabernet Sauvignon)		2017 2018	In teils neuen Barriques ausgebaut, reif, gehaltvoll, dicht, Süßholz	€ 17,00 € 19,00

Unser Genießer-Club



**3 oder 5%
Gutschrift** auf Ihren
Jahreseinkauf *

Einladungen zu exklusiven
Weingutevents

Gratis-Zusendung unserer
Weinzeitung

Anmeldung auf unserer Website, per Mail oder bei Ihrem ersten Einkauf.

* Ab einem Jahresumsatz von 500 Euro erhalten Sie 3%,
ab 1000 Euro erhalten Sie 5% als Gutschrift.



Gold
Organic Wine
Award



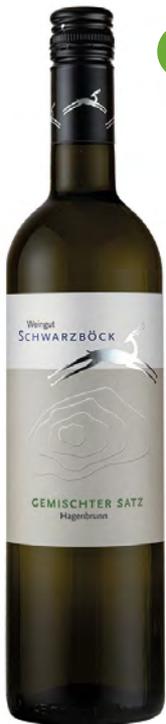
Gelber Muskateller 2022

Die Reben fühlen sich auf den sandigen Rieden Hipplissen und Fürstenberg nicht nur wohl, sondern bleiben auch gesund, da keine Staunässe entsteht. Für den Bio-weinbau ist die Gesunderhaltung herausfordernd, da die Trauben durch die Dichtbeerigkeit extrem fäulnis anfällig sind.

In der Nase zeigen sich bereits Holunderblütennoten, die sich am Gaumen gekonnt fortsetzen. Ein Wein mit viel Trinkfreude durch fruchtige, blumige und kräutrige Nuancen. Dieser Muskateller ist leicht, animierend und schön prägnant.

SPEISENEMPFEHLUNG: Zu leichten Vorspeisen wie Salaten, zu Spargel oder einfach für sich genossen.

Im Jahr 2022 ist unser erster **Blütenmuskateller-Weingarten** in Ertrag gegangen. Diese pilzwiderstandsfähige Rebsorte zeichnet sich durch ein **besonders intensives Muskatbukett** aus.



Gemischter Satz Hagenbrunn 2022

Der klassisch ausgebaute Gemischte Satz entstand aus sieben Sorten von alten Rebanlagen in Hagenbrunn. Seine balancierte Säure und die klaren Fruchtnoten machen ihn zu einem gelungenen Klassiker.

SPEISENEMPFEHLUNG: Ergänzt leichtere Fischgerichte toll und passt zu Huhn oder Gemüse.



DEFINITION GEMISCHTER SATZ: Die Trauben werden gemeinsam gepresst und vergoren. Im Unterschied dazu ist es beim Wiener Gemischten Satz DAC Pflicht, mindestens drei Sorten, die sich in einem Weingarten befinden, zusammen zu ernten und zu vinifizieren.



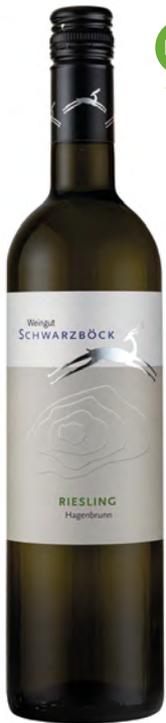
Gemischter Satz Premium Ried Aichleiten 2022

Dieser Premiumwein ist aus Riesling-, Grüner-Veltliner- und Grauburgunder-Trauben erzeugt und im Holzfass ausgebaut. Er wirkt mit reifen Fruchtnoten und mehr Substanz vielschichtiger als das klassische Pendant.

SPEISENEMPFEHLUNG: Bewährt sich als Konterpart zu Gerichten der würzigen und scharfen fernöstlichen Küche.



DIE RIED AICHLEITEN wurde erstmals 1438 erwähnt und gilt als eine der besten Rieden des südlichen Weinviertels. Durch das Flyschgestein mit hohem Kalkgehalt und durch die Südostexposition wird sie für Veltliner-, Riesling- und Burgunder-Reben zum idealen Standort.



Riesling Hagenbrunn 2022

Der vom Flyschgestein geprägte Bisamberg liefert den idealen Boden für unsere Rieslinge. Die alten Rebstöcke haben der Trockenheit gekonnt getrotzt. So zeigt sich bereits der Ortswein mit feiner Säurestruktur und guter Fruchtfülle.

SPEISENEMPFEHLUNG:
Der Wein zu Sushi.



Riesling Reserve Ried Aichleiten 2022

Von der Ried Aichleiten ist ein großer Riesling zu erwarten, der derzeit im Akazienfass reift und im Herbst präsentiert wird.

SPEISENEMPFEHLUNG: Harmoniert gut zu Fischspeisen in Verbindung mit Curry, Chili, Paprika, zu geschmorten Gemüsegerichten und zu Weichkäse.



TIPP

Auf der Website www.riedenkarten.at lassen sich Rieden wie beispielsweise die Ried Aichleiten nachschlagen.

DIE AKAZIE (botanisch *Robinia pseudoacacia*) kam vor 300 Jahren nach Österreich und wurde im Weinviertel heimisch. 500-l- und 1000-l-Akazienfässer sind für unsere Premiumweine bestens geeignet. Sie sind geschmacklich neutral, nur feine Honigakzente sind feststellbar, die dem Wein schmeicheln.

Terminliche Ausblicke 2023

15. und 16. April	Weintour Weinviertel
21. und 22. April	Verkostung im Billa Corso Hoher Markt, Wien
27. April	Weinviertel-DAC-Präsentation, München
28. bis 30. April	Vinobile, Feldkirch
8. Juli	Summer-White-Wine-Party mit Spanferkelessen am Weingut
2. und 3. September	Weinfest am Dorfplatz, Hagenbrunn

Bitte entnehmen Sie unserer Website nähere Informationen.

Weingut
SCHWARZBÖCK



Weingut Schwarzböck, Hauptstraße 56–58, 2102 Hagenbrunn/Austria

Tel.: +43(0)2262/67 27 40, Mail: weingut@schwarzboeck.at

www.schwarzboeck.at

