



SCHWARZBÖCK · GENUSSBLATT ·





SEHR GEEHRTE GENIESSERINNEN UND GENIESSER,

willkommen auf einer Entdeckungsreise durch den Jahrgang 2023 – ein Jahr, das uns als Winzer mit herausragenden Ergebnissen belohnt hat. Die Qualität, von den leichten bis hin zu den besonderen Reserven, spiegelt das große Potenzial dieses Jahrgangs

wider. Das Wetter verlief genau nach unseren Wünschen: Ein kühles und feuchtes Frühjahr führte zu einer verzögerten Blüte und ermöglichte eine lange Reifepériode bis in den Herbst hinein. Diese Bedingungen gewährten den Trauben ausreichend Zeit, ihre

Aromen bis in den Oktober hinein zu entfalten, begünstigt durch stabiles Wetter während der Ernte. Diese günstigen Umstände erlaubten es uns, mit Ruhe und Sorgfalt zu arbeiten – ein Luxus, den nicht jeder Jahrgang bietet.

In dieser Ausgabe gewähren wir Ihnen Einblicke in unsere Jahresarbeit. Der Weinbau mag manchmal beschwerlich sein, ist jedoch stets faszinierend. Auch nach vielen Jahren der Weinherstellung begeistert es uns immer wieder, vor welchen täglichen Herausforderungen uns die Natur stellt und wie wir diesen meist geschickt begegnen.

Besonders hervorheben möchten wir zwei Weine: unseren Natural Wine und unseren Weißburgunder Hohe Ried, beide aus unserer Dependance in Stützenhofen.

Unsere Veranstaltungen und Weinverkostungen laden Sie ein, in geselliger Runde die Fülle und Vielfalt unseres

Weinsortiments zu erkunden – ob auf Weinmessen oder bei unserer Summer-White-Wine-Party. Ein besonderes Erlebnis verspricht die Riedenwanderung zur Aichleiten, die Ihnen tiefe Einblicke in unser Winzerhandwerk bietet.

Wir laden Sie herzlich ein, sich von der Qualität und Vielfalt des Jahrgangs 2023 überraschen zu lassen. Entdecken Sie mit uns Weine, die den Gaumen durch Charakter und Trinkfreude erfreuen!

Herzlich willkommen in unserer Welt des Weines.

*Ihre Familie
Schwarzböck*



FRÜHJAHR

Im Frühjahr geht es in den Weinbergen richtig los. Die Reben beginnen zu „weinen“, ein Zeichen dafür, dass die Pflanzen aus dem Winterschlaf erwachen. Jetzt ist es an der Zeit, die Fruchtruten anzubinden und für das kommende Wachstum vorzubereiten. Die ersten grünen Triebe zeigen sich. Aber es ist nicht alles Sonnenschein. Die Bedrohung durch Spätfröste ist real und hängt wie ein Damoklesschwert über den jungen Trieben.

Um unsere Pflanzen vor Schädlingen zu schützen, setzen wir Pheromone ein, die Schädlinge wie den Traubenswickler verwirren sollen.

Wir spannen die Drähte nach und bringen die Anlage auf Vordermann.

Die Aussaat der Begrünung erfolgt wie auch die Kompostausbringung, um die Reben optimal mit Nährstoffen zu versorgen. Im April ist auch die Setzzeit für die neuen Reben.

Bis in den Sommer hinein sind wir damit beschäftigt, die Rebstöcke zu pflegen. Wir entfernen überflüssige Triebe, um sicherzustellen, dass Luft und Licht die Trauben optimal erreichen. Diese Arbeit ist entscheidend für die Qualität unseres Weines.

Wer mehr über diese lebenswichtige Phase im Weinjahr erfahren möchte und was genau dabei passiert, findet bei Rudi Schwarzböck weitere Infos – einfach den QR-Code scannen.



EG-PFLANZENPASS, EG-NORM
Pflanzenart: Vitis L.
Art d. Verm.gutes: Pfropfreben

Edelsorte: **Blütenmuskateller**
Klon: Klbg. A205
Unterlage: 5BB

Klon: FR148
Menge: 300
Betriebskenn-Nr.: A/B/1-210

Kategorie: Z
Bezug-Nr.Partie/Erntejahr: 33/2019
Kontrollstelle: Bgld. LWK (Austria)
Erzeugerland: Österreich (Austria)

SOMMER



Im Sommer sind ständige Schutzmaßnahmen im Weinberg erforderlich, insbesondere vor Regen. Dazu gehören Pflanzenschutzmaßnahmen und je nach Wetter, Mulchen oder die Reduzierung der Begrünung zur optimalen Wassernutzung. Ein weiterer wesentlicher Aspekt ist die Reduzierung überschüssiger Trauben, beson-

ders bei Trockenheit, durch Grünlese, um die Traubenqualität zu sichern. Unkraut und überschüssiges Laub werden entfernt, um Wachstum und Belüftung der Trauben zu verbessern. Vor der Ernte werden die Reben entblättert, um sie optimal vorzubereiten und die Traubengesundheit zu fördern.



HERBST

Im Spätsommer beginnt in den Wein­gärten die Zeit der Ernte, der Höhe­punkt des Weinjahres. Dank sorgfältiger Pflege und Vorkehrungen während des ganzen Jahres können wir zumeist gesunde Trauben ernten. Um die Qualität der Trauben zu bewahren, ist es entscheidend, dass zwischen der Ernte und der weiteren Verarbeitung so wenig Zeit wie möglich vergeht. Die Trauben werden schnell verarbeitet, was bedeutet, dass sie gerebelt und gleich gepresst werden.

In den letzten Jahren hat uns das Wetter oft warme Tage beschert, weshalb die Ernte vorzugsweise in den kühlen frühen Morgenstunden stattfindet. Diese Praxis hilft, die Frische und das Aroma der Trauben zu erhalten, bis sie im Keller ankommen.

Nicht alle Weine werden gleich ver­arbeitet. Einige spezielle Selektionen, wie bestimmte Veltliner oder Grau­burgunder, werden bewusst auf der Maische belassen oder sogar darauf vergoren. Dieser Prozess dient dazu, den Weinen mehr Struktur und komplexe Aromen zu verleihen.



WINTER

Im Winter scheint der Weingarten stillzustehen, doch der Keller bleibt aktiv. Während die Reben ruhen, wird im Keller intensiv gearbeitet: Weine werden umgefüllt, um sie von der Hefe zu trennen, geschwefelt gegen Oxidation und mikrobiellen Verderb, sowie geklärt und filtriert, um ihre Qualität zu sichern. Draußen erfolgt der präzise Rebschnitt, eine entscheidende Maßnahme, um das Wachstum und die Traubenqualität für das nächste Jahr zu steuern. Interessierte können unsere Video-Reihe auf Social Media verfolgen, die tiefere Einblicke in die sorgfältige Pflege und das notwendige Know-how zur Produktion hochwertiger Weine bietet.



*Die biologische Bewirtschaftung
ist für uns der richtige und einzig
nachhaltige Weg, um die Reben optimal
zu versorgen und robust zu machen.*

Rudi



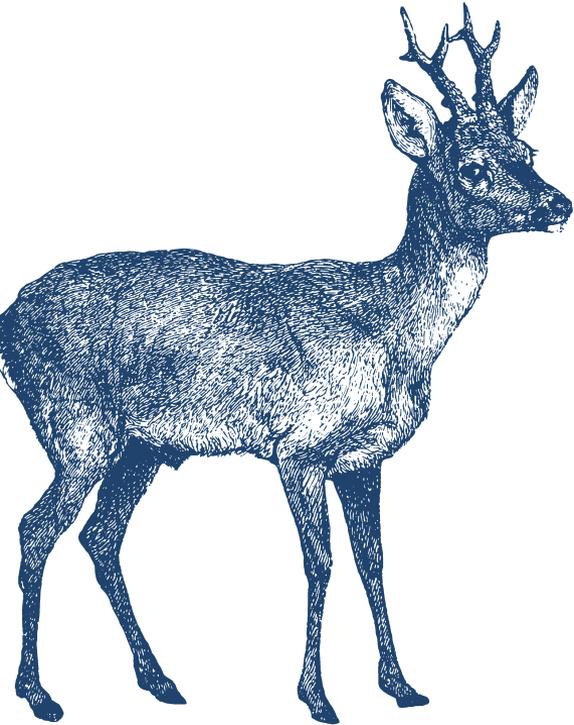
BIOANBAU

... heißt, die Reben mit einer Reihe von vorbeugenden Maßnahmen mit Pflanzenschutzwirkstoffen, einer termingerechten Laubarbeit und entsprechender Bodenpflege vor Krankheiten

zu schützen. Chemisch-synthetische Stickstoffdünger, leicht lösliche Phosphordünger und synthetische Pflanzenschutzmittel sind im biologischen Anbau untersagt.

NATURAL WINE

Grüner Veltliner 2023



Unser Natural Wine stammt aus unserem Veltliner-Weingarten in Stützenhofen. Nach der Ernte wurden die Trauben direkt gerebelt und gepresst, die Vergärung erfolgte spontan ohne zugesetzte Hefen. Nach der Gärung wurde der Wein minimal geschwefelt und blieb ungeschönt sowie unfiltriert, um seine Natürlichkeit zu bewahren. Der Ausbau orientiert sich nach der Praxis unserer Großväter.



*Geschmacklich bietet
der Wein eine angenehme
Trinkfreudigkeit und eine
klare Sortentypizität
mit viel Geschmack und
Frische am Gaumen.
Er ist kein Orangewein,
da wir uns gegen eine
Maischevergärung
entschieden haben.*

Anita

Weißburgunder Hohe Ried 2023

Die Weißburgunderreben gedeihen auf dem kalkreichen Boden und unter den rauen klimatischen Bedingungen des nordöstlichen Weinviertels unter idealen Voraussetzungen. Dieser Wein wurde im Stahltank angebaut und präsentiert sich mit feinen Birnennoten und einer schön eingebundenen Würze, wirkt dabei harmonisch, elegant und überaus ansprechend.





Riesling Sekt Brut

Der Sektgrundwein stammt aus dem Jahrgang 2021, der Sekt wurde mittels traditioneller Flaschengärmethode hergestellt. Nach zweijähriger Reifung auf der Hefe erfolgte das händische Rütteln und anschließende Degorgieren. Geschmacklich besticht er durch klare Steinobstnoten und zarte florale Akzente, während die markante Säure ihn besonders belebend macht. Ein hervorragender Aperitif für festliche und außergewöhnliche Anlässe.

*Entdecken Sie Ihren neuen
Favoriten mit unseren*

PROBIERPAKETEN

Schwarzböck-Weine stehen für echten Genuss. Erleben Sie die Vielfalt mit unseren drei sorgfältig zusammengestellten Probierpaketen:

» **Probierpaket Veltliner:**

Entdecken Sie die Welt des Grünen Veltliners von leichten bis vollmundigen Varianten, inklusive Naturwein.

» **Drei Stützenhofner Weine:**

Genießen Sie unsere Auswahl an Weißweinen aus dem nördlichen Weinviertel – Cabernet Blanc, Weißburgunder und einen wohl-schmeckendewn Naturwein.

» **Paket Lagenweine:**

Erkunden Sie Spitzenlagenweine unseres Weinguts, bekannt für ihre Qualität und Finesse.



Wählen Sie Ihr Probierpaket und erleben Sie, was Schwarzböck-Weine besonders macht.



EVENTS UND VERKOSTUNGEN

Besuchen Sie unsere Website, um mehr über die regelmäßig stattfindenden Weinmessen und Verkostungen außerhalb sowie die Weinfeste und Veranstaltungen direkt auf unserem Weingut zu erfahren! Mit unserem vielfältigen Angebot ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei.

- » **Riedenwanderungen von Frühjahr bis Herbst**
- » **Weintour Weinviertel, am Wochenende nach Ostern**
- » **Weinparty im März und Juli**
- » **Jungweinprobe im Winter**



NEWSLETTER

Bleiben Sie auf dem Laufenden über Verkostungen, Events,
neue Weine und Einblicke in unsere Weingärten!



*Gleich anmelden und
nichts verpassen!*

WEINGUT
SCHWARZBÖCK



ONLINE-SHOP

shop.schwarzboeck.at

