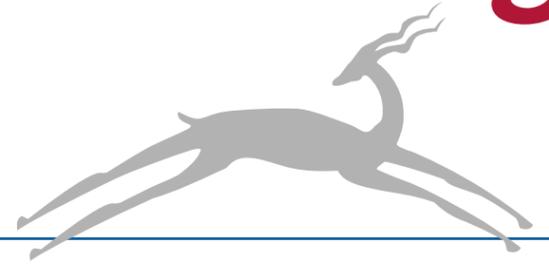


SCHWARZBÖCKweinzeitung



Online-Shop: <https://shop.schwarzboeck.at>

www.schwarzboeck.at

DIE KUNDENZEITUNG DES WEINGUTS SCHWARZBÖCK | Winter 2021



Liebe Leserinnen und Leser!

Herzlich willkommen in unserem Weingut. Wir laden Sie zum Schmökern in dieser Winterausgabe der Weinzeitung ein und freuen uns, Ihnen einen Einblick in unsere Sichtweisen geben zu können. Aus Leidenschaft und dem inneren Antrieb heraus, mit der Natur, den Menschen und der gesamten Umwelt nachhaltig umzugehen, haben wir in den letzten drei Jahren die **Umstellung zur biologisch-organischen Bewirtschaftungsform** durchlaufen – wir erzählen über unsere Beweggründe und zeigen verschiedene Blickwinkel zu diesem Thema auf. Weitere Herausforderungen im Weinbau, wie sie zum Beispiel die Klimaveränderung mit sich bringt, beleuchten wir auf Seite 2.

Nun aber zu den Erzeugnissen. Was gibt es Schöneres, als **feine Weine und hausgemachte Spezialitäten aus der Region** zu verschenken? Wir haben einige Genusspakete zusammengestellt, die sich bestens als Präsent eignen. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen die Herzstücke des Weinguts. Dazu gehören die Lagenweine der Ried Aichleiten mit Grünem Veltliner, Grauburgunder und Riesling.

Es würde uns freuen, Sie zu einer **Verkostung am Weingut in Hagenbrunn** zu begrüßen und Ihnen unsere Weine vorzustellen. Auf Seite 4 stellen wir kleine, feine Events vor, die (unter Einhaltung der behördlichen Vorschriften) im Winter 2021 bis Frühjahr 2022 geplant sind.

Wir freuen uns über die vielversprechenden Ergebnisse des Jahrgangs 2021! Es gab ein überraschendes wie auch großartiges Finale. Wir kommen auf Seite 4 darauf zu sprechen!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der Weinzeitung!

Lupa u. Rudi Schwarzböck

Die Themen der Weinzeitung: Der Weg zum Bio-Betrieb • Klimaveränderung im Weinbau • Genuss- & Probierpakete • Events & Verkostungen • Ausblicke





Aus Leidenschaft

Es ist schon eine Weile her, dass wir gemeinsam im Jahr 2003 den Weinbaubetrieb übernahmen. Den Kopf voller Ideen und mit viel Enthusiasmus gingen wir ans Werk. Bis heute schätzen wir die Herausforderungen, die ein Weinbaubetrieb jeden Tag mit sich bringt. Eine Portion Gelassenheit und Gottvertrauen sind dabei manchmal vonnöten. Man denke an die Spätfröste, die Trockenheit des Frühjahrs oder auch an die Regenphasen im Herbst. Dass wir nicht immer den einfachen Weg gewählt haben, zeigt sich etwa in Stützenhofen, der Heimat von Anita. Knapp 60 km von Hagenbrunn entfernt wurde auf dem Rohdiamanten „Hohe Ried“ – einer steilen Kalkstein-Südlage – Weißburgunder gepflanzt. Heute bewirtschaften wir 23 ha (rund 80.000 Rebstöcke) auf den Flyschgesteinsböden des Bisamberges und den kalkreichen Löss-Lehm-Böden Stützenhofens.

Im August 2021 erhielten wir die Zertifizierung der Austria Bio Garantie für unsere Weingärten. Wir tun das aus Überzeugung, damit unsere Böden, die Menschen der Region und die Region selbst gesund bleiben – mit dem schönen Nebeneffekt, dass die Weine letztlich noch authentischer schmecken. Dass wir die Weingärten mit verschiedenen Sorten ausgepflanzt haben, ist unserer Liebe zur Natur und ihrer Vielfalt geschuldet. Daraus ergibt sich eine beachtliche Sortenvielfalt an verschiedenen Weiß-, Rot-, Süß- und Schaumweinen.

Werfen Sie einen Blick auf die virtuelle Weinkarte.



Bewegendes



Der Weg zum Bio-Betrieb

In den letzten zehn Jahren haben wir uns an die biologische Bewirtschaftung angenähert. Zwar waren die Begrünung und der Verzicht auf leicht lösliche Stickstoffdünger bereits seit 30 Jahren Standard, aber im Jahr 2016 haben wir dann damit begonnen, völlig auf chemische Mittel zur Unkrautregulierung zu verzichten. Der letzte Schritt zur Umstellung bestand darin, den Pflanzenschutz nur noch mit im biologischen Anbau erlaubten Mitteln zu bewerkstelligen. Der Knackpunkt: Bei biologischer Bewirtschaftung muss man die Pilzkrankheiten durch erhöhten manuellen Arbeitsaufwand und Pflanzenschutz bereits vorbeugend in Schach halten. Hat man einen Pilzbefall, ist der Schaden angerichtet – die Trauben können nicht mehr verwendet werden. Konventionelle Betriebe, die mit chemischen Mitteln arbeiten, können da leichter reagieren. 2021 erfolgt unsere erste bio-zertifizierte Ernte. Wir rechnen damit, dass die Weine geschmacklich noch authentischer werden und ihre Herkunft noch deutlicher widerspiegeln.

Klimaveränderung und Maßnahmen zum Gegensteuern

Fragen und Antworten

Wird es für die Erzeugung von leichten Weißweinen allmählich zu heiß?
Witterungsextreme nehmen zu. In durchschnittlich jedem vierten der letzten Jahre war es für die Produktion des frischen Weißweintyps zu heiß. Fehlende Bodenfeuchtigkeit durch einen vorhergehenden trockenen Winter oder durch ein trockenes Frühjahr wirken sich negativ aus, genauso wie zu heiße Sommer. In den letzten Jahren musste man hier deutlicher als früher gegensteuern.

Welche Maßnahmen werden gesetzt, um nicht auf den geschätzten leichten Veltliner-Typ verzichten zu müssen?
Nicht nur für den Grünen Veltliner gilt:

Begrünungsmanagement und perfekte Laubarbeit sind wichtige Steuerungsmaßnahmen. Diversität im Weingarten wird durch den Anbau von Kräutermischungen gefördert. Das Abschneiden der Begrünung erfolgt mit Bodenmessern, damit das Gras nicht mit der Rebe um Wasser konkurriert. Als Schattenspender für die Trauben soll das Laub fungieren, Sonnenbrand wird vermieden.

Worauf muss man bei der Standortwahl achten?
Der Boden wird vor dem Aussetzen mittels Leguminosen aufgebaut und darf dann ruhen. Neben den Begehungen gibt eine Bodenanalyse Aufschluss über dessen Zustand. Wenn die brachliegende Lage eine gute Bodengare aufweist, kann ausgepflanzt werden. Sowohl Edelrebe als auch Unterlagsrebe werden standortabhängig für den jeweiligen Weingarten ausgewählt. Bei den Unterlagsreben spielen neben der Reblausresistenz auch Kalkverträglichkeit und Wüchsigkeit eine Rolle. Bei der Edelrebe wird Wert auf Lockerbeerigkeit gelegt, zudem sind Wüchsigkeit, Geschmack und Reifezeitpunkt von Bedeutung. Meist wird

für den Grünen Veltliner ein sandiger Lössboden gewählt, die Lage braucht nicht zu warm zu sein. Riesling wird nur auf Steinuntergrund gepflanzt, Muskateller kommt auf die sandigen, wasserdurchlässigen, warmen Böden.



Lebens- und Genussmittel regional einkaufen

Man kennt den Erzeuger, holt sich regionale Produkte beim Bauern ab. Saisonale Produkte anstelle von Lebensmitteln aus fernen Kontinenten. Kurze Transportwege gegen Emissionen, Lebensmittel sollen mit einem möglichst geringen Ressourcenaufwand erzeugt werden. Supermärkte erkannten den Kundenwunsch nach Regionalität und schufen Platz für regionale Produkte. Wir freuen uns, bereits seit Jahren mit unseren Classic-Weinen im Billa- und Billa-Plus-Regionalregal in Wien und Niederösterreich vertreten zu sein, neben vielen Vinotheken und Genussläden.

Alle Partnergeschäfte auf einen Blick: www.schwarzboeck.at/Vertrieb



Genusspakete als Geschenksidee



Wir möchten Ihnen Arrangements und Probierpakete vorstellen, die mit edlen Weiß-, Rot- oder Schaumweinen, mit hausgemachten süßen und pikanten Marmeladen bzw. Weingelees, Knabberlecken oder Weinschokoladen befüllt wurden.
 * Möchten Sie lieber ein Geschenk nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammenstellen? Gerne richten wir uns nach Ihren Wünschen.
 * Fertige Arrangements können Sie online bestellen, auf shop.schwarzboeck.at, oder in der Ab-Hof-Vinothek mitnehmen.
 * Grußkarten oder Billets legen wir dem Präsent gerne bei. Neben dem versandgerechten Verpacken übernehmen wir für Sie die Transportabwicklung mit dem Paketdienst.



SPEKTRUM

- Frizzante Rosé fruchtbetont, animierend
- Zweigelt Alte Reben 2017 vollmundig, harmonisch
- Riesling Bisamberg-Kreuzenstein 2020 fruchtig, saftig
- Weingartenpfirsich-Marmelade
- Marillen-Schokolade handgeschöpft, Milkschokolade
- Schokolierete Kürbiskerne, 100 g
- Zweigelt-Gelee
- Weinbeißer

In der Holzkassette am Weingut: € 54,30



RIED AICHLEITEN

- Weinviertel DAC Reserve 2019 94 Punkte A la Carte
- Riesling Reserve 2019 93 Punkte Falstaff
- Grauburgunder Reserve 2019 92+ Punkte A la Carte

In der Holzkassette am Weingut: € 50,00
 Optional im Geschenkkarton: € 46,00
 Zugestellt im Transportkarton: € 47,50

Von dieser Ried stammen drei unserer besten Weine, die hohe Bewertungen erzielten!



Die Ried Aichleiten am Fuße des Bisamberges ist das Herzstück unserer Weingärten. Die Kombination aus Südostexposition, dem verwitterten Sandstein „Flysch“ als Ausgangsmaterial und dem Wissen, dass hier die spannendsten, unverkennbarsten Weine entstehen können, machen unser weinbauliches Herzstück aus. Wir tragen durch die richtige Bodenbearbeitung und eine Ertragsreduktion sowie eine langsame Vinifizierung das Unsere dazu bei.

VIELFALT 2020

- Franzi 2020 (9,5% vol)
- Weinviertel DAC Hagenbrunn 2020
- Gelber Muskateller 2020
- Gemischter Satz Hagenbrunn 2020
- Riesling Bisamberg-Kreuzenstein 2020
- Weißburgunder Hohe Ried 2020

Zugestellt im Transportkarton: € 56,60

Die Weine aus 2020 haben ausgeprägte Fruchtnoten und verfügen über eine harmonische Säure. Die Grünen Veltliner besitzen eine ausgeprägte Würzigkeit!



GENUSSSET BURGUNDER-DUO

- Grauburgunder Ried Aichleiten 2019 cremig, mild
- Weißburgunder Hohe Ried 2020 fein aromatisch, harmonisch
- Kürbiskerne geröstet, gesalzen

In der Holzkassette am Weingut: € 34,00
 Zugestellt im Geschenkkarton: € 35,50

GENUSSSET WEINVIERTEL

- Weinviertel DAC Hagenbrunn 2020 würzig, klassisch
- Capreal, Cuvée Reserve 2018 vollmundig, rund
- Kürbiskernöl, 100 ml
- Marillenmarmelade, handgerührt
- Zweigelt-Schokolade handgeschöpft, edelbitter

Im Geschenkkarton am Weingut: € 34,80
 Zugestellt im Transportkarton: € 39,80

MIT GOLD PRÄMIERTE WEINE

- Weißburgunder Hohe Ried 2020
- Grande Reserve Ried Fürstenberg 2018
- Zweigelt Reserve Ried Braschen 2018
- Weinviertel DAC Hagenbrunn 2020
- Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten 2019
- Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten 2019

In der Holzkassette am Weingut: € 89,60
 Zugestellt im Transportkarton: € 84,40

MAGNUM IN DER HOLZKASSETTE

Wählen Sie aus Weinviertel DAC Reserve, Riesling, Grauburgunder und Zweigelt Reserve.

In der Holzkassette am Weingut: € 36,00
 Im Geschenkkarton am Weingut: € 31,50

Grande Reserve

In der Holzkassette am Weingut: € 40,00
 Im Geschenkkarton am Weingut: € 35,50

Weitere Vorschläge zur Zusammenstellung von Weinpräsenten auf unserer Website oder in unserem Onlineshop.

Tip

Schreiben Sie uns eine Mail, wenn Sie Interesse an einer **Genießer-Club-Aufnahme** haben. Sie profitieren durch **Einladungen zu Events** und eine **Gutschrift von 3%** auf die Jahres-einkaufssumme.



Ausblick

Die Ernte 2021 war klein und fein. Ein außergewöhnlicher Jahrgang kündigt sich an.

Rund einen Monat, von 14. September bis 19. Oktober, dauerte die Ernte. Das schöne Spätsommer- und Herbstwetter hat zu einer tollen Traubenreife geführt. Die kühlen Nächte wiederum sorgten für eine ausgeprägte Aromatik bei guter Säurestruktur. Die Quantität ist kleiner, was mit dem trockenen Herbstwetter zu erklären ist. Aufgrund der schönen Säurewerte gehen wir von einem spannungsvollen wie auch lagerfähigen Weiß- und Rotweinjahrgang aus. Wir freuen uns bereits darauf, Ihnen die neue Weinserie in der Frühjahrsausgabe der Weinzeitung vorstellen zu dürfen.

Private Tasting

In der Vinothek können Sie in aller Ruhe **mit fachkundiger Beratung** Weine probieren und einkaufen. Sie können sich quer durchs Sortiment führen lassen oder lieber themenspezifisch verkosten (neue Jahrgangsweine, Lagenweine, Schaumweine, Rotweine etc.). Für **Schwarzböck-Genießer-Club-Mitglieder** ist die Verkostung bei einem Einkauf kostenfrei, ansonsten verrechnen wir pro Kostprobe einen Euro.

Übrigens: Man kann von Montag bis Samstag auch ohne Voranmeldung spontan verkosten.



Erster Bote des neuen Jahrgangs – Junior 2021

Eine fruchtig-leichte Cuvée aus Grünem Veltliner und Gelbem Muskateller, **traubig-fruchtiger Trinkspaß** garantiert: Mit seiner lockeren Art präsentiert sich unser erster Wein des neuen Jahrgangs saftig und animierend. Schöne Kräuternoten und Frucht nuances nach Äpfeln wecken die Vorfreude auf mehr.

Events am Weingut



Adventzauber*

Samstag, 11. Dezember 2021, 10 bis 18 Uhr

Weihnachtliche Stimmung mit Glühwein, Punsch und Feuerkörben. Dazu reichen wir pikantes und süßes Gebäck. Probieren Sie Lagenweine und erste Jungweine.

Beitrag: € 7,00

Anmeldung erforderlich unter weingut@schwarzboeck.at, limitierte Gästeanzahl.



Rebenschnitten mit dem Winzer*

Samstag, 22. Jänner 2022, Treffpunkt: 14 Uhr, Vinothek des Weinguts

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie ein Rebstock fachkundig geschnitten wird? Wandern Sie mit dem Winzer zum nahegelegenen Weingarten und erfahren Sie mehr über den richtigen Rebschnitt. Nach getaner Arbeit laden wir zur Winzerjause. Beitrag: € 22,00

Anmeldung erforderlich unter weingut@schwarzboeck.at, limitierte Gästeanzahl.



In die Grean gehen*

Samstag, 30. April, 7. und 14. Mai 2022, 15 bis 18 Uhr, Treffpunkt: Weingut Schwarzböck

Wandern Sie mit uns über den Mühlberg zur Ried Pöcken und zur Ried Aichleiten, wo die Herzstücke des Betriebs in Form von Riesling, Grünem Veltliner und Grauburgunder wurzeln. Im jeweiligen Weingarten wird der dazugehörige Wein verkostet. Die Wanderung dauert knapp zwei Stunden. Zurück am Weingut reichen wir eine traditionelle Winzerjause.

Wanderung & Weinprobe: 4 Weine p.P.: € 14,00, optional Jause am Weingut p.P.: € 12,00

Anmeldung erforderlich.



Weintour Weinviertel*

Samstag, 23., und Sonntag, 24. April 2022, 10 bis 19 Uhr

Jahrgangverkostung der Weißweine 2021 und Lagenweine der letzten Jahre in Weiß und Rot.

Weintour-Band p.P.: € 25,00 (inkl. Einkaufsgutschein). Mit dem Band können am Weintour-Weinviertel-Wochenende über 250 Weingüter besucht werden.

Keine Anmeldung erforderlich.

www.weintour.at

* Gäste müssen ein gültiges negatives PCR-Testergebnis, einen Impfnachweis oder einen Genesungsnachweis vorweisen. Ein Antikörperrnachweis oder Antigentest ist nicht ausreichend. Änderungen lt. Regeln der Bundesregierung.

Weingut Schwarzböck

Hauptstraße 56–58
A-2102 Hagenbrunn
Tel.: +43 (0) 02262/67 27 40
Mail: weingut@schwarzboeck.at
www.schwarzboeck.at

Öffnungszeiten Vinothek:

Montag bis Freitag
10 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr,
Samstag 10 bis 17 Uhr

Onlinebestellungen:

<https://shop.schwarzboeck.at>

Abonnieren Sie unseren Newsletter:

www.schwarzboeck.at

Impressum

Eigentümer und Herausgeber: Rudolf und Anita Schwarzböck GbR, Gestaltung: Ursula Meyer, Text: Anita & Rudi Schwarzböck, Lektorat: Kirstin Nüchtern. Bilder: Astrid Bartl, Steve Haider, Friedrich Jansenberger, Wolfgang Matuska, Anita Schwarzböck, unsplash, pixabay, Druck: Gugler GmbH. Alle Angaben ohne Gewähr.

Up to date auf

