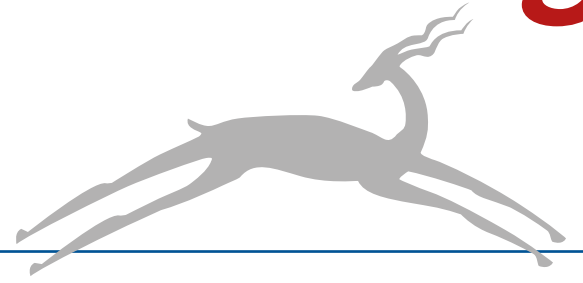


SCHWARZBÖCKweinzeitung

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

www.schwarzboeck.at

DIE KUNDENZEITUNG DES WEINGUTS SCHWARZBÖCK | November 2020



Liebe Leserinnen und Leser!

„Wie anno dazumal“ könnte man das Jahr 2020 aus weinbaulicher Sicht beschreiben. Die Rebblüte erfolgte mit Mitte Juni später als in den letzten Jahren, im Sommer gab es kaum Temperaturen über 30 Grad, und auch die Wasserversorgung der Reben war regelmäßig. **Kühle Nächte und die sonnigen Herbsttage** brachten eine langsame Ausreifung der Trauben, Faktoren, die letztlich für Frucht und für eine bekömmliche Säure im Wein sorgen. Auch wenn es noch zu früh ist, Prognosen über die Güte des Jahrgangs 2020 zu stellen, können wir zuversichtlich sein.

Einige Neuerungen dürfen wir bereits ankündigen. Erstmals wurden **Weißburgunder-Trauben der Stützenhofner Hohen Ried** zu einem eleganten, balancierten Weißwein gekeltert. Ebenso reif und gesund waren die Trauben auf der Hagenbrunner Ried Aichleiten, wo wir aus Riesling-, Veltliner- und Grauburgunder-Trauben einen **Gemischten Satz in Premiumqualität** erzeugten. Vielversprechend ist auch der Roséwein vom Cabernet Sauvignon, der gerade in gebrauchten Barriques reift.

Nun aber zu den Weißweinen des Jahrgangs 2019, die derzeit im Glas erblühen. **2019 war ein perfektes Weinjahr, das Maßstäbe hinsichtlich Qualität und Lagerpotenzial setzte.** Das Wichtigste: Unsere Weine bereiten uns so viel Freude wie selten zuvor. Das gilt für die klassischen Weißweine genauso wie für die Lagenweine.

Da wir bis Anfang 2021 keine Wein-Events planen, möchten wir Sie auf eine „private“ **Weinverkostung am Weingut** einladen. Mehr darüber erfahren Sie auf Seite 4. Wir haben themenspezifische **Verkostungspakete** zusammengestellt, die man sich liefern lassen oder in der Vinothek abholen kann.

Des Weiteren beschäftigen wir uns mit der Sorte Riesling, laden Sie mit einem Rezeptvorschlag zum Nachkochen ein und stellen Ihnen **Geschenksideen** vor, die nicht nur zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr über Freude bereiten können.

Rudolf Schwarzböck senior schreibt Persönliches über die **Hofübergabe** und die jüngsten Entwicklungen. Wir freuen uns, dass wir uns nun im letzten Jahr der Umstellungsphase befinden. **2021 wird der erste Bio-Jahrgang!**

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der Weinzeitung!

Rupert u. Rudi Schwarzböck

Die Themen der Weinzeitung:

Weiterentwicklungen • Im Fokus: die Rebsorte Riesling • Geschenkvelfalt • Rezept • Probierpakete • Genießer- und Lagerweine





Weiterentwicklungen

Rudolf Schwarzböck senior

Mit dem ersten Jänner 2020 haben nun Rudi und Anita auch den Ackerbau unseres Familienbetriebs übernommen. Damit kann ich mich in meiner Mitarbeit voll auf die praktische Umsetzung unserer gemeinsamen Ziele konzentrieren. Nach der dreijährigen Umstellungszeit auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise fühlen wir uns in unserer Entscheidung voll bestätigt. Sowohl Wein- als auch Ackerbau haben gute Ernten eingebracht. Nach zwei Jahrzehnten bestmöglicher Begrünung der Böden zeigt sich ein hoher Humuswert. Diesen Wert weiter zu steigern wird durch vielfältige Synergien zwischen Wein- und Ackerbau erreicht. Die Erzeugung von Saatgut wertvoller Begrünungspflanzen im eigenen Betrieb lockert unsere Fruchtfolge weiter auf. Sandhafer, Wickenarten, Platterbse, Phacelia, Ölfrettich, Kresse und Kleearten bereichern unser Bodenleben. Mais, Soja und Sonnenblume verkraften die Klimaveränderung sehr gut.

Mich fasziniert es, mit meinen 72 Jahren die Herausforderung der Umstellung auf die Biolandwirtschaft anzunehmen. Mit Freude konstatiere ich das Heranwachsen unserer nächsten Generation. Katharina und Philipp unterstützen uns bereits tatkräftig bei der Digitalisierung. **So blicken wir erwartungsvoll neuen Aufgaben entgegen.**



Königssorte Riesling

Aus Wildreben am Rhein selektioniert und im 15. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt, ist der Rheinriesling mit dem namensgleichen Welschriesling rein gar nicht verwandt. Genetisch lässt sich der Ursprung neben dem autochthonen Einfluss auf zwei weitere Faktoren zurückführen. Zum einen spielt die Heunisch-Einkreuzung eine Rolle, die für das Säurepotenzial verantwortlich ist, zum anderen der Traminer-Einfluss, der für das qualitative Gütevermögen sorgt. In Deutschland ist Riesling die am meisten verbreitete Weißweinrebsorte, in Österreich wird sie vorwiegend in Niederösterreich und Wien, entlang der Donau, kultiviert. Früher erkannte man das Potenzial der Rebsorte nicht, sodass sie nur im Mischsatz ausgepflanzt wurde.

Riesling stellt hohe Ansprüche an die Lage und an den Winzer. Ein karger Boden ist Grundvoraussetzung. Riesling-Trauben reifen spät, dazu kommt, dass die Traube zu Stiel-lähme (einem abgestorbenen Stielgerüst) und in der Folge zu Botrytis neigt. Während die Stiel-lähme einen Reifestopp und ein Abfallen der Traube zur Folge hat, gehen bei Botrytis die sortentypischen Aromen verloren. Das erfordert gerade in kühlen, späten Jahren Fingerspitzengefühl und Geduld, da man bis in den Spätherbst zuwarten muss, um die nötige Reife zu erlangen. Sämtliche Riesling-Weingärten befinden sich in Hagenbrunn, wo die Reben auf Flyschgestein treffen. Auf der sonnigen

Hanglage der Ried Aichleiten erhalten wir eine gute Ausreife, da der Boden sich gut erwärmt. Die angrenzende Ried Pöcken mit Ostlage liegt höher und an den Wald angrenzend. Sie hat wiederum in heißen Jahren den Vorteil, Weine mit charmanter, heller Fruchtaromatik von Marille und Pfirsich zu ermöglichen. Je reifer das Traubenmaterial, desto komplexer und korpulenter auch der Wein. Kräuterwürzige Noten wie Wacholder ergänzen die reifen Fruchtnoten von Marille, Maracuja und Ananas.

Dem Ausbau kommt große Bedeutung zu. Während unser klassischer Riesling im Stahltank ausgebaut wurde und ein straffes Säurerückgrat und eine helle Fruchtaromatik aufweist, wurden die Aichleiten-Weine etwa in den Jahren 2017 und 2018 bis in den Spätsommer im Akazienfass ausgebaut und weisen eine angenehm würzig-cremige Note auf.

Durch die Reife sind sie in ihrer Erscheinung milder, wirken besonders ausgewogen und charaktervoll.



PROBIERPAKET RIESLING BEST OF

- Aichleiten 2007
- Katharinas Reserve 2011
- Aichleiten 2017
- Aichleiten 2018
- Aichleiten Beerenauslese 2018
- Bisamberg 2019

Preis: € 82,00,
inkl. Zustellung € 86,00



Gute Erfahrungen haben wir mit der Erzeugung von Prädikatsweinen gemacht. Das Match von Süße und Säure ist grandios, die glockenklare, reife Marillenfrucht begeistert. Je nach Reifegrad bildet sich ein angenehmer Petrolton aus, welcher allerdings nicht von allen Weinliebhabern gewünscht wird. Wir laden Sie ein, unsere Rieslinge der letzten Jahre im Probierpaket zu verkosten.



PROBIERPAKET PREMIUMROTWEINE

- Zweigelt Reserve Proschen 2017
- Zweigelt Reserve Braschen 2018
- Zweigelt Alte Reben Tagner 2017
- Zweigelt Alte Reben 2018
- Grande Reserve Fürstenberg 2017
- Grande Reserve Fürstenberg 2018

Preis: € 85,00,
inkl. Zustellung € 89,00



Unsere Premiumrotweine stammen von drei besonderen Plätzen im Weinviertel und Wien



Stammersdorf, Ried Braschen

Die Ried geht erbarungslos durch zwei Weinbauregionen. Während sie in Niederösterreich „Proschen“ genannt wird, hat man sich in Wien entschlossen, sie als „Braschen“ zu registrieren. Und da sich unser Weingarten in Wien befindet, haben wir uns letztlich auch entschieden, den Wein mit Braschen zu betiteln. Die Ostlage wird von tiefgründigem, sandigem Lehm geprägt. Durch die Nähe zur Großstadt ist es um ein bis zwei Grad wärmer als in Hagenbrunn. **Zweigelt Reserve** weist eine feine Kirschfrucht auf, die Anklänge an Nougat schmeicheln dem Gaumen. Er wirkt saftig, elegant bei schönem Schmelz und edlem Tannin.

VERFÜGBARE JAHRGÄNGE: 2017 und 2018
DERZEIT TRINKREIF: 2011, 2012, 2015, 2017



Enzersfelder Ried Fürstenberg

Oberhalb der Enzersfelder Kellergasse erstreckt sich die Ried Fürstenberg. Sie gehört mit über 35 Prozent Gefälle zu den steilsten Rieden im Weinviertel. Südexposition, sandig-steiniger Boden, auf welchen Merlot, Cabernet-Sauvignon- und seit kurzem auch Blaufränkisch-Reben* wurzeln. Den Rohstoff der **Grande Reserve 2018** bilden extrem reife Trauben, welche zu einem dichten, charaktervollen Rotwein führten. Er wurde in französischen 300-Liter-Eichenfässern für knapp zwei Jahre ausgebaut und zeigt nun Anklänge an schwarzbeerrige Früchte, Zwetschenröster und Cassis. Am Gaumen würzig, dicht und geschmeidig.

* Pflanzjahre: Merlot und Cabernet Sauvignon: 2000, Blaufränkisch: 2019

VERFÜGBARE JAHRGÄNGE: 2017 und 2018
DERZEIT TRINKREIF: 2007, 2009, 2011, 2012, 2015



Hagenbrunner Ried Tagner

Hoch oben am Kronawett befindet sich der kleine, ca. 50 Jahre alte Weingarten. Er ist steinig, karger Flyschboden tritt zu Tage. Die Traubenqualität überzeugt und ermöglicht einen charaktvollen **Zweigelt**, der nicht so sehr durch Kraft, sondern vielmehr durch Eleganz und Typizität überzeugt. Er wurde mittels offener Maischegärung und im gebrauchten Barrique ausgebaut.

VERFÜGBARE JAHRGÄNGE: 2017, ab Dezember 2020: 2018
DERZEIT TRINKREIF: 2015, 2017

Unsere gereiften
Schatze gibt's
als limitiertes
Probierpaket



Genussvolle Geschenkideen

Sehr viele Möglichkeiten gibt es bei der Zusammenstellung eines Weinpräsents durch die Vielfalt an Weiß-, Rot-, Süß- und Schaumweinen, die mit Marmeladen, Weingelee, Schokoladen und Pralinen genussvolle Geschenke ergeben. Besonders begehrt unter Kennern sind die Premiumweine in der

MAGNUM- UND DOPPEL-MAGNUMFLASCHE.



WEINVIERTLER GENUSSPAKET

- Weinviertel DAC Hagenbrunn
- Capreal
- Marmelade
- Weinbeißer
- handgeschöpfte Schokolade

Verpackt in der Geschenkschachtel
inkl. Zustellung € 38,10

Verpackt in einer Holzkassette
inkl. Zustellung € 42,10



„GOLD“-PRÄMIERT

- Prämiert bei der Niederösterreichischen Landesweinmesse 2020:
- Gelber Muskateller 2019
- Gemischter Satz 2019
- Weinviertel DAC Hagenbrunn 2019
- Weinviertel DAC Stützenhofen 2019
- Capreal 2018
- Grande Reserve 2017

Verpackt im Transportkarton
inkl. Zustellung € 63,50

Abholung am Weingut in der Holzkiste: € 68,70



Weitere Vorschläge zur
Zusammenstellung von
Weinpräsents auf unserer
Website oder in unserem
Online-Shop



Grußkarten oder Billets legen wir dem Präsent gerne bei. Neben dem versandgerechten **Verpacken** übernehmen wir für Sie die **Transportabwicklung** mit dem Paketdienst oder der Spedition.



Private Tasting

- Reservieren Sie sich Ihren Wunschtermin
- Ab 2 Personen



Aufgrund unsicherer Zeiten mit der Virus-erkrankung COVID-19 planen wir derzeit keine Events. Stattdessen laden wir Sie zur „privaten“ Weinprobe aufs Weingut ein. Reservieren Sie sich Ihren Wunschtermin für eine Weinverkostung in kleiner Runde. Das ist bereits ab zwei Personen möglich.

Kontaktieren Sie uns telefonisch unter der Rufnummer 02262/67 27 40 oder per Mail (weingut@schwarzboeck.at) für eine Terminvereinbarung.

Ob Sie bei der Verkostung den Schwerpunkt auf Sekt und Schaumweine, Lagenweine oder lieber Jungweine legen, bestimmen Sie! Ab Ende November stehen Tankproben der 2020er zur Verkostung bereit. Für Genießer-Club-Mitglieder ist die Verkostung kostenfrei, ansonsten verrechnen wir pro Kostprobe einen Euro | Snack-Käse-Teller: € 5,00

Hirschragout und Hirschfilet mit wilden Brokkoli, Nidei und karamellisierten Waldbeeren

Das Rezept stammt von Chefkoch Andreas Staudacher der Kesselspitze (****Hotel in Obertauern)

ZUTATEN FÜR SAUCE:

900 g Hirschragout und -filet | 50 g Salz | 50 g Fett | 50 g Karotten | 70 g Zwiebeln | Sellerie | 1/8 l Rotwein | 50 g Preiselbeeren | 3 Knoblauchzehen | Thymian | Pfefferkörner | Rosmarin | 3/4 l brauner Wildfond | 2 cl Orangensaft | 1/8 l Rahm | 1 KL Kartoffelstärke

ZUTATEN NIDEI:

400 g Erdäpfel | 100 g griffiges Mehl | 1 Ei | Muskatnuss | 2-3 EL Butterschmalz | Salz

ZUBEREITUNG:

1. Das Hirschfleisch in 30 g schwere Stücke schneiden, salzen und ca. 10 Minuten in heißem Fett anrösten. In der Zwischenzeit die Karotten, Zwiebeln und den Sellerie in zentimetergroße Würfel schneiden. Das Gemüse gibt man zum Fleisch und lässt es ungefähr 5 Minuten mitrösten. Dann mit 1/8 l Rotwein ablöschen. Nun die Preiselbeeren und die Gewürze dazugeben, mit 1/4 l Wildfond aufgießen und zugedeckt dünsten. Die verdampfte Flüssigkeit muss mit der Rindsuppe ergänzt werden. Nach 30 Minuten das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit Orangensaft und Rahm vollenden. Die Kartoffelstärke mit dem restlichen Rotwein verrühren und die Sauce damit binden. Kurz aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Nun gibt man das Fleisch dazu und erhitzt es nochmals.
2. Brokkoli bissfest kochen und durch geschmolzene Butter in der Pfanne ziehen.
3. Für die Nidei Erdäpfel in der Schale kochen. Wasser abgießen, Erdäpfel im bedeckten Topf ein wenig abkühlen lassen. Erdäpfel noch warm schälen und durch die Presse drücken. Mehl, Ei, eine gute Prise Salz und geriebene Muskatnuss dazugeben und alles zu einem flaumigen Teig kneten (die Konsistenz kann durch die Zugabe von mehr oder weniger Mehl gesteuert werden).
4. Eine Arbeitsfläche mit griffigem Mehl reichlich bestreuen. Teig in Scheiben schneiden und zu daumendicken Rollen formen.
5. In einer großen beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Von den Teigrollen 1 bis 2 cm dicke Stücke abtrennen (am besten mit einer Karte) und sofort in die

Pfanne geben. Nidei im heißen Schmalz bei bedeckter Pfanne und mittlerer Hitze ein paar Minuten braten, dann wenden und auch auf der zweiten Seite ein paar Minuten farbgebend braten. Zum Schluss die Nidei auf Küchenkrepp geben und warmhalten.

6. Mit braunem Zucker die frischen Waldbeeren karamellisieren.
7. Hirschragout auf einem Teller mit Nidei und wildem Brokkoli anrichten und mit den karamellisierten Waldbeeren garnieren.

WEINEMPFEHLUNG:

Dazu empfiehlt der Sommelier der Kesselspitze Harald Kreiner **Grande Reserve 2017 Ried Fürstenberg**: ein „edler, sympathischer, etwas sexy mutierender, stolzer Hagenbrunner Merlot – Cabernet Sauvignon“.

Küchenchef Andreas Staudacher,
Maria Brunauer (Direktion),
Sommelier Harald Kreiner (v.l.n.r.)



Für Naschkatzen!



WEINPRALINEN

In der 6er-Packung, von Hand erzeugt unter Verwendung hochwertiger Zutaten

Die Pralinen sind mit einer Weincreme gefüllt, die mit unserem Premium-Veltliner hergestellt wurde. Cremig-fein in Konsistenz und Geschmack, die „weinige“ Note kommt schön zu tragen.

Besonderes

CHARDONNAY BRUT NATURE

Erzeugt nach der traditionellen Flaschengärmethode

Perfekter Sektgrundwein der Ernte 2013, sechs Jahre Hefelagerung in der Flasche und „dosage zéro“ (das bedeutet: ohne Zusatz von Zucker) sind das Geheimnis dieses puristischen Sekts. Er ist vielleicht nicht jedermanns Geschmack, Anhänger von extra trockenem Sekt werden ihn jedoch lieben. Ein Sekt mit Lagerpotenzial!



KOSTNOTIZ: Zunächst Zitrusanklänge, später eröffnen sich reife Briochenoten, cremig-animierend am Gaumen, langanhaltende Perlage. Wir empfehlen Brut Nature als Aperitif und zu Snacks, zu Huhn- und Fischgerichten.

HINWEIS: Seitlich am Schwarzböck-Sekt-Etikett werden nicht der Jahrgang, sondern Woche und Jahr der Abfüllung und der Degorgierung angeführt. Damit lässt sich die Dauer der Hefelagerung errechnen. Unsere Sekte halten mindestens ein Jahr nach Fertigstellung. Cremig-reife Typen, die lange auf der Hefe gelagert wurden (Flaschengärung), können im Alter interessante Noten entwickeln und damit deutlich länger haltbar sein. Generell lässt sich sagen: Je länger auf der Hefe gelagert wurde, desto komplexer, reifer und haltbarer ist der Sekt dann auch.

PROBIERPAKET SEKT & FRIZZANTE

- Chardonnay-Sekt Brut Nature
- Rosé-Sekt Brut
- Riesling-Sekt Brut
- Frizzante Muskateller
- Green Secco
- Frizzante Rosé



Preis: € 64,40,
inkl. Zustellung € 68,40

Ab Mitte November erhältlich



JUNIOR 2020

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-nuancen nach Äpfeln wecken die Vorfreude auf mehr. Junior ist Mitte November ab Hof und online erhältlich.

Weingut Schwarzböck

Hauptstraße 56–58, A-2102 Hagenbrunn
Tel.: +43 (0) 02262/67 27 40
Fax: +43 (0) 2262/67 27 40-20
Mail: weingut@schwarzboeck.at
www.schwarzboeck.at

WEINVERKOSTUNG & VERKAUF:

Montag bis Freitag
10 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Samstag 10 bis 17 Uhr
ONLINE BESTELLEN:
<https://shop.schwarzboeck.at>

Impressum

Eigentümer und Herausgeber: Rudolf und Anita Schwarzböck Ges.m.b.H.,
Gestaltung: Ursula Meyer, Text: Anita Schwarzböck, Lektorat: Kirstin Nüchtern, Bilder: Steve Haider, Robert Herbst, Anita Schwarzböck, Lürzer,
Druck: Flyeralarm, Alle Angaben ohne Gewähr.

