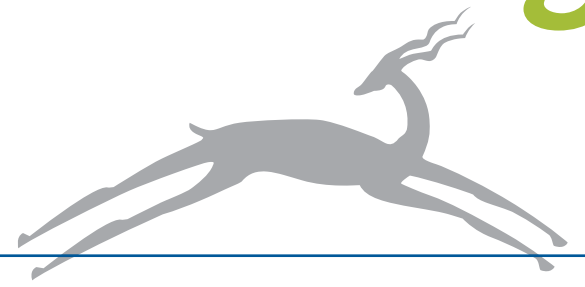


# SCHWARZBÖCKweinzeitung

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

[www.schwarzboeck.at](http://www.schwarzboeck.at)



DIE KUNDENZEITUNG DES WEINGUTS SCHWARZBÖCK | Sommer 2022



## Liebe Weingenießerinnen und -genießer!

Während wir diese Zeilen schreiben, verläuft die Traubenreife wunschgemäß. Mai und Juni 2022 brachten den Reben den ersehnten Niederschlag. Der Juli verlief allerdings viel zu trocken und es zeigen sich bereits erste Dürreschäden an jüngeren Reben.

Von Mitte Juni bis Mitte Juli sind wir mit dem **Ausdünnen** des Behangs beschäftigt. Diese arbeitsaufwendige Maßnahme **steigert die Qualität** beträchtlich. Die wenigen Trauben, die am Stock bleiben, können so besser reifen.

Mehr über den **Bioweinbau** und unsere **Maßnahmen gegen den Klimawandel** erfahren Sie ebenfalls in dieser Weinzeitung.

Die letzten 5 Jahre brachten **großartige Weine** hervor. Was gibt es Schöneres, als diese gut gereiften Weißweine zu genießen?! Wir haben für Sie sechs trinkreife Weine der Jahrgänge 2017 bis 2021 im **Probierpaket** zusammengestellt. In unserer Vinothek am Weingut können Sie diese Weine verkosten oder das Probierpaket gleich in unserem Onlineshop bestellen.

Das Weinviertel lädt zum **Genußradeln und Wandern** ein. Unsere Tipps dazu finden Sie auf Seite 4.

Wir fühlen uns geehrt über die jüngsten Bewertungen und Auszeichnungen. Unsere Weine konnten **9 x Gold** bei der heurigen Landesweinfest, **6 x Gold** beim International Organic Award und die höchste Bewertung (**5-Sterne**) bei Vinaria's Grüner-Veltliner-Bewertung mit Philipps Reserve 2009 erzielen.

Viel Freude beim Lesen der Weinzeitung!

*Kupfer u. Rudi Schwarzböck*

### Die Themen der Weinzeitung:

Bioweinbau • Grüne Lese • Die letzten fünf Weinjahre • Empfehlungen • Termine • Weinrätsel • Rezept





## Bioweinbau



*Der Umstieg auf die biologische Bewirtschaftung war für uns der richtige und nachhaltige Weg, um die Reben optimal mit Nährstoffen zu versorgen und robust zu machen.*

Gleich vorweg: Im Bio-Anbau sind chemisch-synthetische Stickstoffdünger, leicht lösliche Phosphordünger und synthetische Pflanzenschutzmittel verboten. Die Reben werden im Bioweinbau mit einer Reihe von vorbeugenden Maßnahmen mit Pflanzenschutzwirkstoffen, einer termingerechten Laubarbeit und entsprechender Bodenpflege vor Krankheiten geschützt.

Gegen **Pilzerreger** sind Schwefel, Kupfer und Kaliumbicarbonat zugelassen, weiters können **Pflanzenstärkungsmittel** verwendet werden. Pflanzenöle und Algenextrakte dienen als Ergänzung. Bei der Traubenverarbeitung sind Reinzuchthefern erlaubt. Bioweine haben gegenüber konventionellem Wein reduzierte Grenzen für Schwefeldioxid.

Zu den biologischen Maßnahmen gegen Oidium (**Echter Mehltau**, ein weißgrauer Pilzbelag auf der Blattoberseite auf Blättern und Trauben) gehört eine offene Laubwand in der Traubenzone. Von Mai bis Juli werden überschüssige Triebe entfernt. Schöne, lange Triebe werden in den Drahtrahmen gesteckt. Wichtig ist natürlich, eine luftige Laubwand zu erzeugen, damit die Blätter und die Trauben gut abtrocknen können und gesund bleiben.

Zu den biologischen Maßnahmen gegen Peronospora (**Falscher Mehltau**) gehört der mäßige Einsatz von Kupfer. Vor 100 Jahren wurden bis zu 50 kg/ha/Jahr ausgebracht und damit das Bodenleben gestört. Im biologischen (wie auch konventionellen) Weinbau sind heute maximal 3 kg/ha/Jahr erlaubt. Heutzutage wird im Weinbau 1,5 bis 3 kg/ha/Jahr verwendet. Im Jahr 2020 und 2021 kamen wir mit 1,7 kg/ha/Jahr aus.

Für uns zeigt sich, dass die **Förderung der Biodiversität** und die **Erhöhung der Artenvielfalt** im Weingarten die wichtigste Gegenstrategie gegen neue Schädlinge, Trockenheit sowie durch Klimaveränderungen bedingten Folgen eines unregelmäßigen Niederschlagsverlaufs darstellen. Der Umstieg auf die biologische Bewirtschaftung war deswegen für uns der richtige und nachhaltige Weg, um die Reben optimal mit Nährstoffen zu versorgen und robust zu machen.

Eine **Begrünung** hat viele positive Effekte. Eine mehrjährige Weingartenbegrünung in der Fahrgasse schafft Biodiversität. Weiters sorgen Obstbäume und Sträucher auf Randflächen und Böschungen für Rückzugsorte für Tiere wie Hasen, Rehe, Vögel, Schmetterlinge und Käfer.

Unsere Begrünung besteht aus Wicken, Esparsetten, Klee, Luzerne, Buchweizen, Koriander, Ringelblumen, Schwarzkümmel, Ölrettich, Kornblumen, Malve, Dill, Sonnenblumen, Kleinem Wiesenknopf, Kümmel, Spitzwegerich, Wegwarte, Schafgarbe, Wilder Möhre, Petersilie, Fenchel, Pastinake, Hornschotenklee und Sandhafer.

Sollte die Begrünung zu stark in Konkurrenz mit der Rebe treten, schneiden wir die Begrünung auf einem Teil der Fahrgasse mit speziellen Bodenmessern ab. Bei stärkerem Niederschlag fangen die Pflanzen wieder zu wurzeln an.

Nach einer dreijährigen Umstellungsphase (August 2018 bis August 2021) erfolgte die Zertifizierung zum Bio-Betrieb.



## Die „Grüne Lese“, eine wichtige Maßnahme zur Qualitätssteigerung

Schon bald, Mitte September werden wir wohl mit der Traubenernte beginnen. Davor mußte bereits viel getan werden, um die Trauben gesund zu halten und um ihnen optimale Reifebedingungen zu ermöglichen.

Zu einer der wichtigsten Qualitätsmaßnahmen gehört die Reduktion des Traubenbehangs. Sie wird auch „grüne Lese“ genannt. Ab Mitte Juli wird händisch rund die Hälfte der Trauben vom Stock entfernt. Wenn früh mit dem Ausdünnen

begonnen wurde, wird der Vorgang wiederholt. In all unseren Weingärten wird ausgelichtet.

Die Auswirkungen sind Steigerung der Extraktstoffe, höheres Mostgewicht, Optimierung des Blatt-Frucht-Verhältnisses, höhere Farbintensität bei Rotweinen und bessere Resistenz bei Trockenheit. Die Junganlagen profitieren ebenfalls erheblich. Zu hoher Ertrag schwächt die jungen Reben besonders.



## Wir genießen im Garten mit einem Glas schön gereiftem Grünem Veltliner den Abend und blicken auf die letzten Jahre zurück

Die Witterungsunterschiede waren in den letzten fünf Jahren beträchtlich. Besonders erfreulich war, dass Spätfröste und Hagel im südlichen Weinviertel keine Gefahr darstellten.

2017 und 2018 war das Frühjahr bereits sehr trocken und warm. Die Blüte erfolgte dementsprechend früh. Trocken und heiß ging es bis zur Ernte weiter. Ergebnis: Die Rotweine dieser Jahrgänge werden uns noch lange erfreuen!

In den Jahren 2019, 2020 und 2021 kam nach dem Austrieb der erhoffte und durchaus ergiebige Regen. 2019 und 2021 brachten zudem perfektes Spätsommer- und Herbstwetter. Mehr kann man sich kaum wünschen!



Wir haben für Sie 6 trinkreife Weine der Jahrgänge 2017 bis 2021 im Probierpaket zusammengestellt.

Online bestellen auf [shop.schwarzboeck.at](http://shop.schwarzboeck.at) oder in der Vinothek abholbereit.



### 2017

Frühe Blüte, heißer, trockener Sommer, frühe Lese.

ERGEBNIS: Sehr gute Weißweinqualität mit guter Lagerfähigkeit, herausragender Rotweinjahrgang.

UNSERE EMPFEHLUNG: **Grande Reserve Ried Fürstenberg 2017:** dunkle Beerennoten und kühle Minze- und Eukalyptusnoten wechseln sich ab; kraftvoll und elegant.

### 2018

Sehr frühe Blüte, heißer, trockener Sommer, früheste Lese seit Aufzeichnungsbeginn.

ERGEBNIS: Dichte Weißweine, herausragend reifer und voller Rotweinjahrgang.

UNSERE EMPFEHLUNG: **Riesling Reserve Ried Aichleiten 2018:** Marillenröster, Ananas, mollig, facettenreich.



### 2019

Kühler regenreicher Mai, normaler Blütezeitpunkt, heißer Sommer mit Niederschlägen, grandioser Herbst.

ERGEBNIS: Sortentypische Weine mit toller Aromatik und Komplexität dank guter Säurestruktur; Top-Weißweinjahr, geprägt von Reife und Säure.

UNSERE EMPFEHLUNG: **Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten 2019:** Orange, Winterapfel- und Birnennoten, satter Schmelz und feine Würze.

### 2021

Späte Blütezeit, normaler Sommer mit Niederschlägen, außergewöhnlich sonniger, trockener Herbst, Lese Mitte September bis Mitte Oktober.

ERGEBNIS: Das beste Weißweinjahr der letzten Jahrzehnte mit hoher Aromatik und Lagerfähigkeit.

UNSERE EMPFEHLUNG: **Grüner Veltliner Ried Sätzen 2021** und **Gemischter Satz Ried Aichleiten 2021**

### 2020

Langgestreckte Blütezeit, mäßiger Sommer mit Niederschlag, Lesebeginn ab Mitte September bei trockenem Wetter.

ERGEBNIS: Geht als klassischer Weißweinjahrgang in die Annalen ein.

UNSERE EMPFEHLUNG: **Grauburgunder Reserve Ried Aichleiten 2020:** Salzkaramell und Birnenfrucht, cremig, Honig und Toffee: Ein Wein zur Zigarre!



*Es gäbe eine ganze Reihe von Weinen des Jahrgangs 2021, die wir empfehlen könnten. Besonders begeistert waren die Weinexperten von folgenden zwei Weißweinen:*

#### Grüner Veltliner Premium Ried Sätzen 2021

Die Reben in der Ried Sätzen sind zum Teil 64 Jahre alt. Zwischen 2000 und 2012 wurde der Wein zusammen mit der Ried Fürstenberg als Riedencuvée präsentiert, seit 2013 wird dieser Premium-Veltliner als Einzellagenabfüllung in Flaschen gezogen. Besonders erfreulich: Er wurde beim Organic Wine Award International (von Wine System) mit GRAND GOLD (97 Punkte) ausgezeichnet.



AUSBAU: Lese Anfang Oktober mit 20° KMW, schonende Pressung, Vergärung und Lagerung im Stahltank. Abfüllung im April 2022 in 0,75-l-Flaschen.

WEINBESCHREIBUNG: Reife Fruchtnoten nach Birne und Apfel, pfeffrige Nuancen und ein voller Körper sorgen für einen kompletten, geschmeidigen Grünen Veltliner mit toller Länge.

SPEISEBEGLEITUNG: passt gut zu Wirtshausklassikern wie Beuschel, pikant gefüllte Knödel, Backhendl.

TRINKREIFE: Von 2022 bis 2029

#### Gemischter Satz Premium Ried Aichleiten 2021

Von der Hagenbrunner Ried Aichleiten haben wir einige Zeilen Grünen Veltliner, Riesling und Grauburgunder zusammen geerntet und verarbeitet. Die Idee einer gemeinsamen Lese wurde erstmals 2020 verwirklicht. Das Ergebnis präsentiert sich etwas korpulenter und fülliger als der Gemischte Satz Hagenbrunn. Aufgrund seines Reifepotenzials wird er wohl noch lange erfreuen. Bei der VINARIA-Weinbewertung schaffte er es unter die Top 25.



AUSBAU: Lese Mitte Oktober mit 20° KMW, schonende Pressung, Vergärung und Lagerung in 500-l-Akazienfässern. Abfüllung im April 2022 in 0,75-l-Flaschen.

WEINBESCHREIBUNG: Ananas, gelber Pfirsich und Birne im ausgereiften, vielfältigen Bukett, schöne Pikanz, herzhaft und straff, gebündelt und druckvoll, reintonig und detailreich, ganz jugendlich, rassiger, langer Nachhall.

SPEISEBEGLEITUNG: Ein vielseitiger Speisebegleiter, der auch gut zu Gerichten mit Schärfe harmoniert (zum Beispiel: Paprika, Chili, Curry).

TRINKREIFE: Von 2022 bis 2029

