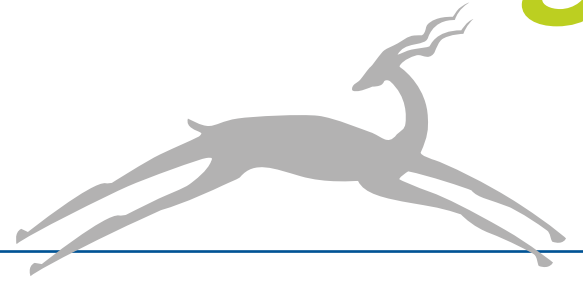


SCHWARZBÖCKweinzeitung

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

www.schwarzboeck.at



DIE KUNDENZEITUNG DES WEINGUTS SCHWARZBÖCK | Mai 2021



Liebe Leserinnen und Leser!

Über ein Jahr Pandemie liegt hinter uns. Die Reben bleiben davon unbeeindruckt. Die Arbeiten halten uns wie gewohnt auf Trab. Bis Ende Februar wurden die Reben geschnitten, im März wurde angebunden und Drähte neu gespannt. Durch das kühle Wetter erfolgte der Austrieb recht spät. Wir hoffen, dass uns Naturkatastrophen wie Spätfrost oder Hagel auch 2021 erspart bleiben.

Überaus zufrieden sind wir mit dem Jahrgang 2020. Er darf als **klassischer österreichischer Weißweinjahrgang** bezeichnet werden. Kurz gesagt: Trinkfreude pur! Die Weine sind feinfruchtig, harmonisch und elegant. Eine clevere Möglichkeit, den Jahrgang kennenzulernen, bieten **Probierpakete**, die wir Ihnen auf Seite 3 vorstellen dürfen. 2019 war ein perfektes Weinjahr, das Maßstäbe hinsichtlich Qualität und Lagerpotenzial setzte. **Wir sind besonders stolz** auf unseren Grünen Veltliner, Riesling und Grauburgunder aus der Ried Aichleiten. Diese drei Topweine präsentieren wir Ihnen mit neuem Etikett! Als vielversprechendes Novum dürfen wir Ihnen den **Weißburgunder der Hohen Ried** präsentieren. Den Burgundern ist in dieser Frühlingsausgabe ein eigenes Kapitel gewidmet.

Es wäre schön, Sie zu einer **Verkostung am Weingut** begrüßen zu dürfen. Unter Berücksichtigung der Auflagen der Behörden werden wir Verkostungen anbieten, etwa in kleinem Kreis oder mit einer Verkostung draußen. In unserem Newsletter und auf unserer Website halten wir Sie auf dem Laufenden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der Weinzeitung!

PS: Save the date: Für 26. & 27. Juni 2021 ist die Weintour Weinviertel geplant.

Kupfer u. Rudi Schwarzböck

Die Themen der Weinzeitung:

Jahrgangsvorstellung • Eine Klasse für sich: die Burgunder • Trends • Probierpakete • Private Tasting & Weintour Weinviertel • Prämiert! • Spargelgericht • Weinrätsel



Die Trends im Weinbau



BIOWEINBAU

Wein soll möglichst natürlich entstehen. Dieser Trend, der sich in den frühen 2010er Jahren durchzusetzen begann, hält an. Derzeit werden 14 Prozent (6900 ha) der österreichischen Rebfläche nach den Richtlinien des biologischen Weinbaus erzeugt. Die Unterschiede zwischen dem Siegel „Nachhaltig Austria“, dem **organisch-biologischen** (EU-Bio) und dem biologisch-dynamischen Weinbau (Demeter) sind enorm. Es zählt sich aus, sich darüber schlau zu machen. **Ab 2021 sind alle unsere Weine biozertifiziert** (EU-Bio).

PIWI-Rebsorten

Feine Weine, welche aus pilzwiderstandsfähigen Sorten wie Blütenmuskateller, Cabernet Blanc oder Donauriesling erzeugt werden, führen zu einer **hoffnungsvollen Stimmung in der Weinbranche**. Die Reduktion von Pflanzenschutz um bis zu 70 Prozent (und somit auch eine Reduktion der CO₂-Emissionen) ist ein gewichtiges Argument. **Testen Sie unseren Cabernet Blanc 2020!**



Kühlere Lagen in Hitzejahren

Die Klimaveränderung stellt die Winzerschaft vor neue Herausforderungen, gilt es doch, Überreife im Wein zu vermeiden. Diese war in Hitzejahren auf den Südlagen mit den bisherigen qualitätsgebenden Maßnahmen schnell erreicht. Winzer und Weinkonsumenten sind sich aber einig: Der Wein soll nicht zu alkoholisch und breit im Glas sein. **Früher waren alle Toplagen nach Süden ausgerichtet**, heute sind die eigentlichen Toplagen jene, die kühler und höher liegen. Übrigens ein angenehmer Nebeneffekt des Bio-Anbaus: Durch die biologische Bewirtschaftung bleiben die Mostgewichte moderat.

Lebens- und Genussmittel *regional* einkaufen

Man kennt den Erzeuger, holt sich seinen Wein, das Gemüse oder Fleisch beim Bauern oder Fleischer seines Vertrauens ab. Man verzichtet im Winter auf Gemüse aus Übersee und bevorzugt saisonale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen. Auch im Weinbau ist dieser Trend unübersehbar. **Supermärkte** erkannten den Kundenwunsch und **schufen Platz für regionale Produkte**. Wir freuen uns, bereits seit Jahren mit drei Weinen im Billa und im Billa-Plus-Regionalregal und in den umliegenden Spar-Märkten vertreten zu sein.



Begrünung und Diversität

Der Weinbau kämpft mit der zunehmenden Trockenheit. Eine wichtige Gegenmaßnahme ist, die **Rebe widerstandsfähiger** zu machen. Dies geschieht u.a. durch eine hohe Diversität bei der Begrünung, die den Boden beim Mulchen mit vielen Nährstoffen versorgt. Das gefällt auch den Nützlingen.



Gespritzt! Das Getränk liegt ungebrochen im Trend

In ganz Österreich liebt man den Grünen Veltliner, besonders im Sommer als Gesprizten. Aber auch hier gilt: **Gespritzt ist nicht gleich gespritzt**. Man sollte einen säurebetonten, leichten Grünen Veltliner am besten mit Soda spritzen. Und weil das alles gar nicht so einfach ist und auch viel bequemer geht, bieten wir den Gespritzten in der 0,33-l- Flasche an.



2020 – ein typischer Weißweinjahrgang mit trinkfreudigen Weinen

2020 blieb das Weinviertel von Spätfrost und Hagel verschont. Lesebeginn war klassisch wie anno dazumal in der zweiten Septemberhälfte.

Es sah wieder nach einem zeitigen Jahr aus, weil das trockene, warme Frühjahr zu einem frühen Austrieb führte. Die Trendwende kam Ende Mai, als viel Niederschlag fiel und für eine gute Bodendurchfeuchtung sorgte, aber damit auch die Blüte verzögerte. In frühen Jahren blühen die ersten Gescheine bereits Ende Mai, 2020 begann die Blüte Mitte Juni und dauerte recht lange. Kühlere und sonnigere Phasen brachten uns einen abwechslungsreichen Sommer. Trockenheit und Sonnenbrand waren 2020 kein Thema.

Wir waren besonders wachsam auf Pilze und Schädlinge. Die Traubenreife stellte sich ab Mitte September ein. Bei durchwegs sonnigem, trockenem Lesewetter wurde

fünf Wochen lang geerntet. Mitte Oktober schlug das Wetter um, wir taten gut daran, die letzten Lagenweine rasch in den Keller zu bringen.

2020 wird als klassischer österreichischer Weißweinjahrgang in die Annalen eingehen. Die Weine haben ausgeprägte Fruchtnoten und verfügen über eine harmonische Säure, die leicht höher als bei den 2019ern angesiedelt ist. Und die Grünen Veltliner besitzen eine ausgeprägte Würzigkeit!

TIPP: Youtube 
Weingut Schwarzböck – Jahrgang 2020





Eine Klasse für sich: die Burgunder

Warum wir die beiden Burgundersorten sehr schätzen ...

Bereits Anitas Großvater war von seiner Lieblings-Rebsorte überzeugt und gab ihr gegenüber Welschriesling und Grünem Veltliner stets den Vorzug. Er meinte schon damals, die besten Stützenhofener Weine stammten vom Weißburgunder. Natürlich gehört Stützenhofen ins Veltlinerland, der Grüne Veltliner nimmt flächenmäßig den Löwenanteil ein. Zum einen mag das am seit Jahren anhaltenden Trend zu Grünem Veltliner Weinviertel DAC liegen, zum anderen an der vielseitigen Einsetzbarkeit als Sektgrundwein und spritziger Zechwein bis hin zu Reservetypen. Aber nur in kühlen Regionen, zu welchen Stützenhofen zweifelsohne gehört, und mit einem hohen Kalkanteil im Boden kann der **Weißburgunder eine herausragende Aromatik** entfalten. Das Zusammenspiel von balancierter Säure und harmonischem Körper ist sowieso vorhanden, daher wird Weißburgunder auch in weniger aromatischer Form gerne zum Verschnitt mit anderen Sorten verwendet.

2018 wurde das lang geplante Vorhaben umgesetzt und die Pflanzung auf dem steilen, kalkreichen Hang der „Hohen Ried“ umgesetzt. Rudis Bedenken, die dünn-schalige Beerenhaut könnte rasch zu faulen beginnen und entgleiten, sind ernst zu nehmen. Aber wir scheuen die

Herausforderung nicht. Der Weingarten liegt nicht gerade ums Eck, sondern 57 km vom Weingut entfernt – eine zusätzliche Erschwernis für die erforderte höhere Wachsamkeit. Dafür ist der Weißburgunder „Hohe Ried“ eine tolle Sorte im Sortiment, die durch blumig-fruchtige Noten und durch eine pikante Säure überzeugt!

Was der Weißburgunder oder Chardonnay im südlichen Weinviertel nach unserer Erfahrung hinsichtlich Finesse nicht ganz schaffen, vermag der **reinsortig ausgebaute Grauburgunder** zu erfüllen. 2000 wurden die ersten 500 Grauburgunder-Reben auf der Ried Aichleiten gepflanzt. Das Flyschgestein, die warme Hanglage und die pannonischen Klimaeinflüsse ermöglichen eine hohe Traubenreife. Als Ausbau wurde von Anbeginn an das Holzfass gewählt (300- bis 500-l-Fässer). Ein Verschnitt aus neuen und alten Barriquefässern (erste bis vierte Belegung) lässt die Holznote nicht zu vordergründig erscheinen. Die zwiebfarbenen Reflexe verraten bereits, dass es sich um **keinen alltäglichen Wein** handelt. Seine feinen Erdnuss- und Karamellnoten beeindrucken genauso wie die elegante, fließend-harmonische Gaumenfülle.

Ursprungsland: Frankreich. Die Sorten Grauburgunder und Weißburgunder sind Mutationen des Blauen Burgunders, Weißburgunder ist aus dem Grauburgunder mutiert.



Blauburgunder
SYNONYME:
Spätburgunder,
Pinot Noir



Weißburgunder
SYNONYME:
Weißer Burgunder, Pinot Blanc



Grauburgunder
SYNONYME:
Grauer Burgunder,
Ruländer, Pinot Gris



Geschichte

Erstmals wurde der Grauburgunder im 13. Jahrhundert durch **Zisterziensermönche aus dem Burgund** nach Österreich gebracht, ein Synonym ist Ruländer. Der Name ist auf **Johann Ruländer** zurückzuführen, der die Sorte Anfang des 18. Jahrhunderts in Deutschland wiederentdeckt haben soll. Chardonnay ist mit dem Pinot Blanc nicht ident, jedoch verwandt (Kreuzung aus Heunisch und Pinot).

Probierpakete ☺ zum Vorteilspreis



RIED AICHLEITEN

Hagenbrunner Paradelage am Fuße des Bisamberg. Der Unterboden wird von kalkreichem Sandstein mit Mergel geprägt und teils von Löss überlagert. Auf den 2,25 ha werden die Sorten Riesling, Grüner Veltliner und Grauburgunder gepflegt. Die Aichleiten verleiht den Weinen Tiefgang, Finesse und Mineralität. Die neuen Premiumweine zum attraktiven Preis!

- Weinviertel DAC Reserve (Grüner Veltliner)
- Riesling Ried Aichleiten 2019
- Grauburgunder Ried Aichleiten 2019

Preis: € 30,00

TIPP: Wir stellen auf Youtube  Probierpakete und die einzelnen Weine vor.



STÜTZENHOFEN

Aus dem nördlichen Weinviertel stammen drei hochelegante Weine, die in diesem Probierpaket zusammengefasst sind:

- Weinviertel DAC Stützenhofen 2020, *geradlinig und rassig*
- Weißburgunder Hohe Ried 2020, *Birnennoten, harmonisch, elegant*
- Cabernet Blanc 2020, *Holunderblüte, weiße Ribisel, ausgewogen*

Preis: € 22,50



GRÜNER VELTLINER PRÄMIERT

Entdecken Sie die Veltliner-Vielfalt zum Probierpreis:

- Grüner Veltliner Vier Zeiten 2020 (TOP 25 Vinaria)
- Weinviertel DAC Hagenbrunn 2020 (91 Pkte A la Carte)
- Weinviertel DAC Stützenhofen 2019 (NÖ-Gold)
- Grüner Veltliner Ried Sätzen 2019 (92 Pkte A la Carte)
- Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten 2019 (94 Pkte A la Carte)
- Weinviertel DAC Reserve Privat 2015 (93 Pkte A la Carte)

Preis: € 59,00

Private Tasting in der Ab-Hof-Vinothek in Hagenbrunn



Prämiert – drei unserer Grünen Veltliner im Spitzenfeld!

VINARIA, das Weinmagazin für Weinkultur, verkostete gedeckt über 200 Sommerweine. Unser leichtester **Grüner Veltliner (Vier Zeiten) 2020** konnte die Jury ebenfalls überzeugen und schaffte es ins Spitzenfeld (TOP 25).



Spargel-Shrimps-Salat

ZUBEREITUNG
Weinviertel Solo-
spargel schälen
und in Salzwasser
mit etwas Zitro-
rensaft kochen.
Spargel auskühlen
lassen; Paradeiser
blanchieren, schälen, entkernen und klein-
würfelig schneiden. Jungzwiebeln waschen
und schneiden, Spargel in kleine Stücke
schneiden. Shrimps abtropfen lassen. Alle
Zutaten (Spargel, Shrimps, Paradeiser und
Jungzwiebeln) in eine Schüssel geben, mit
Himbeeressig und Olivenöl marinieren,
kaltstellen.



VERKAUFSZEITEN:  Auch während des Lockdowns geöffnet!

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

ONLINE BESTELLEN:
<https://shop.schwarzboeck.at>



Weintour Weinviertel

Am Weintour-Weinviertel-Wochenende können Sie die **aktuelle Weinserie** und **gereifte Weine** probieren. Näheres erfahren Sie unter www.schwarzboeck.at

Weinrätsel mit tollem Gewinn!

1. Gesteinszone, u.a. am Bisamberg vorkommend

2. Österreichs erste kontrollierte Herkunftsbezeichnung

3. Österreichische Qualitätsweinkategorie

4. Weinerlebnisweg in Hagenbrunn

5. Pilz, der für die Edelfäule sorgt

6. Fasstyp (225 l)

7. Methode der Sektherstellung

8. Österreichs wichtigste Rotweinsorte

9. Schädling im Weingarten

10. Ried in Hagenbrunn

11. Flaschengröße (3 l)

12. Winterarbeit im Weinbau

13. „Die Dörfer ohne Rauchfang im Weinviertel“

 Bitte teilen Sie uns Ihr Einverständnis und Ihre Mail- und/oder Postadresse mit, sollten Sie weitere Zusendungen per Mail oder postalisch wünschen.

LÖSUNGSWORT



Ziehung Ende Juni. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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

Impressum
Eigentümer und Herausgeber: Rudolf und Anita Schwarzböck GbR,
Gestaltung: Ursula Meyer, Text: Anita Schwarzböck, Lektorat: Kirstin Nüchtern,
Bilder: Steve Haider, Robert Herbst, Anita Schwarzböck.
Alle Angaben ohne Gewähr.

