



Weißburgunder Reben Hohe Ried

A man and a woman are walking together on a gravel path through a lush vineyard. The man is wearing a red and black plaid shirt and blue jeans, while the woman is wearing a white and grey striped shirt and grey pants. They are both looking at each other and smiling. The background is filled with rows of grapevines supported by wooden stakes, with a soft, golden light suggesting late afternoon or early morning.

**LIEBE
GENIESSERINNEN
UND GENIESSER!**



Wir freuen uns, dass die Trauben des Jahrgangs 2024 gesund und termingerecht geerntet werden konnten. Dank dem präzisen Ernte-Timing sind Weine entstanden, die durch ihre Qualität und Vielfalt beeindrucken werden.

Freuen Sie sich ab Mitte November auf den ersten Wein des neuen Jahrgangs: Rosé 2024. Diesen wie auch außergewöhnliche Premiumweine von der Ernte 2023 präsentieren wir bei der Jungweinprobe: den Weißburgunder Große Reserve Privat sowie den Grünen Veltliner Große Reserve Privat.

Um der steigenden Nachfrage nach alkoholfreien Produkten gerecht zu werden, haben wir zwei Produkte auf Traubensaftbasis kreiert, die wir Ihnen ebenfalls vorstellen dürfen: den Traubensaft Blanc de Noir aus Cabernet Sauvignon-Trauben sowie

ein neues Erfrischungsgetränk, das unter dem Namen „Null Bock“ durch seine Fruchtigkeit, Harmonie und Frische überzeugt. Mehr dazu erfahren Sie im Innenteil unserer Broschüre!

*Ihre Familie
Schwarzbäck*



ROSÉ 2024

Ab 11. November erhältlich

Zweigelt- und Merlot-Trauben wurden gemeinsam gelesen und nach der Maischung direkt gepresst. Diese Methode verleiht dem Rosé seine frische, klare Struktur. Am Gaumen entfaltet er fruchtige Aromen von roten Beeren und begeistert durch eine zarte, harmonische Leichtigkeit.

Ein vielseitiger Rosé, der sich sowohl als Aperitif als auch als Speisenbegleiter eignet. Besonders gut harmoniert er mit herzhaften Quiches, gegrilltem Lachs oder Pasta mit Meeresfrüchten.



NULL BOCK NULL ALKOHOL

Die neue alkoholfreie Alternative

Dieses natürliche und anregende Getränk ist eine Komposition aus unserem spritzigen Traubensaft der Sorte Grüner Veltliner und Teesorten von Demmers Teehaus. Durch das Cold-Brew-Verfahren bleiben wertvolle Tee-Inhaltsstoffe erhalten. „**Null Bock**“ ist ein erfrischender alkoholfreier Aperitif und idealer Speisenbegleiter. Gekühlt genossen, besticht dieser Blend durch seinen fruchtigen Geschmack und durch seine erfrischenden Minznoten.



DER JAHRGANG 2024



Ein sehr guter Jahrgang kündigt sich an

Im Jahr 2024 gab es einige Herausforderungen zu bewältigen: Zu warme Temperaturen im März führten zu einem frühen Austrieb, und der Kälteeinbruch Ende April brachte vielerorts Spätfröste. Glücklicherweise blieben unsere Reben größtenteils davon verschont, dennoch ist der Ertrag 2024 aufgrund mehrerer Umstände geringer als in den Vorjahren.

Anfang Juni erfolgte die Reblüte. Die heiße Sommersonne beschleunigte die Reife der Trauben, was vielerorts unterschätzt wurde. Ein interessantes Detail: In früheren Jahren dauerte es durchschnittlich sieben Tage, bis der Zuckergehalt der Trauben um 1 Grad KMW anstieg. 2024 waren es gerade einmal drei Tage. Dank täglicher Reife-

messungen konnten wir flexibel auf diese Entwicklung reagieren und die Ernte kurzfristig beginnen.

Hauptlesezeit: 22. Aug. – 12. Sept. 2024

2024 war geprägt von einem frühen Erntebeginn und einem schnellen Abschluss. Innerhalb von nur zwei Wochen waren alle Trauben perfekt gereift, und das Zeitfenster für die Ernte war entsprechend kurz. Um die hohe Qualität zu sichern, nutzten wir die kühlen Morgenstunden, um die Trauben frisch ins Presshaus zu bringen. Wir dürfen uns auf klassische, lebendige Weißweine sowie gehaltvolle Spitzenweine freuen.

Wetterkapriolen in Niederösterreich:

Vom 13. bis 17. September fielen ungewöhnlich starke Niederschläge von rund 250 l/m² – fast die Hälfte der Jahresmenge in nur vier Tagen. Glücklicherweise konnten die Böden diese

Mengen gut aufnehmen. Da die Ernte zu diesem Zeitpunkt bereits nahezu abgeschlossen war, hatte der Regen keine Auswirkungen mehr auf die Qualität. Große Erwartungen ruhen nun auf unseren Riesling-Trauben der Ried Aichleiten, die noch am Stock hängen. Wir hoffen auf einen edelsüßen Wein, geprägt von der Edelfäule (Botrytis).



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Weißburgunder Große Reserve Privat 2023

Dieser exklusive Wein stammt aus einer selektiven Lese reifer Trauben der Stützenhofner Hohen Ried. Vergoren und gelagert in Akazien- und Eichenfässern, entfaltet er dezente Honig- und Röstaromen. Ein Weißwein mit gut integrierter Säurestruktur, reifen Birnnoten und einer angenehmen Fülle.

Wissenswert: Laut Weingesetz darf eine Große Reserve ab dem 1. November des Folgejahres zur staatlichen Prüfnummer eingereicht werden.



Weinviertel DAC Große Reserve Privat 2023

Die reifen Trauben für diese limitierte Selektion stammen von den Rieden Fürstenberg und Tagner. Dieser in einer Amphore und einem Akazienfass gereifte Weißwein besticht durch seine Geschmeidigkeit und Dichte, ohne dass am Gaumen Holznoten wahrnehmbar sind.

Wissenswert: Seit dem Jahrgang 2020 gibt es das höchste Qualitätsniveau des Weinviertel DAC, die Große Reserve. Diese darf ab dem 1. November des Folgejahres zur staatlichen Prüfung (technische Analyse) und sensorischen Verkostung auf Typizität eingereicht werden. Der klassische Weinviertel DAC kann bereits ab dem 1. Jänner, die Weinviertel DAC Reserve ab dem 15. März des Folgejahres eingereicht werden. Alle drei Qualitätsstufen folgen einem klar definierten, herkunftstypischen Geschmacksprofil.



GESCHENKSET „RARITÄTEN“

Unsere besten Weine, gereift in
Magnumflaschen:

- » **Grüner Veltliner Privat,
Weinviertel DAC Reserve 2015**
- » **Weinviertel DAC Reserve Ried
Aichleiten 2016 und 2018**
- » **Grauburgunder Reserve
2016 und 2018**
- » **Grande Reserve Ried
Fürstenberg 2018**



Erhältlich in einer Holzkassette
oder im Geschenkkarton.

GESCHENKSET „DELIKATESSEN“

Dieses Set enthält:

- » Weinviertel DAC Reserve Ried Aichleiten
- » Grande Reserve Ried Fürstenberg
- » Bio-Traubensaft gespritzt
- » Weingelee und Marmelade
- » Handgeschöpfte Schokoladen in zwei Sorten
- » Handgefertigte Weinbeisser
- » Schokolierete Walnüsse
- » Bio-Pestos in zwei Sorten
- » Bio-Honig aus der Region
- » Bio-Nudeln oder Bio-Reis aus der Region



Stellen Sie Ihr individuelles
Geschenkset zusammen oder
wählen Sie ein fertiges Set.



GESCHENKSIDEEN

Wein-Abonnement:

Wählen Sie zwischen einer Schnupper-Variante mit 12 Flaschen oder der Variante mit 18 oder 24 Flaschen Wein. Vier mal im Jahr werden verschiedene Weiß-, Rot-, und Schaumweine geliefert.



JUNGWEIN- PROBE & MEHR

**Samstag,
23. November 2024,
von 14 bis 19 Uhr**

Mit großer Vorfreude präsentieren wir Ihnen die ersten Weine des Jahrgangs 2024. Eine erste Füllung des neuen Rosé 2024 steht ab November bereit, während die Abfüllung weiterer Weine dieses Jahrgangs noch etwas Zeit benötigt. Genießen Sie Kostproben aus dem Tank! Darüber hinaus stellen wir Ihnen die beiden Großen Reserven 2023 sowie neue alkoholfreie Alternativen vor.

**Entdecken Sie auch unsere
Produkte, die sich ideal
als Geschenke eignen:
Weintraubenlikör, Trebernbrand,
winterliche Marmelade und
handgemachtes süßes Gebäck.**





**Bitte melden Sie sich per E-Mail
oder über unseren Online-Shop an.**

REBSCHNEIDEN

**Samstag,
25. Jänner 2025, von 14
bis 18 Uhr**

Wollten Sie schon immer wissen, wie ein Rebstock richtig geschnitten wird? Wandern Sie mit Rudi Schwarzböck durch den Weingarten und erfahren Sie mehr über den richtigen Rebschnitt. Nach der Arbeit laden wir zu einer warmen Mahlzeit mit kleiner Weinverkostung ein.

Treffpunkt: Vinothek

Kosten: 30 Euro pro Person
(inklusive Führung,
Speisen und Getränke).

WEINVIERTEL DAC PARTY

**Freitag,
28. Februar 2025,
ab 18 Uhr**

Genießen Sie ein feines Buffet vom Scheiterer sowie klassische und ausgewählte Lagenweine.

„All you can eat & drink“ (Weine, Saft, Wasser, Speisen).

Jetzt online buchen!

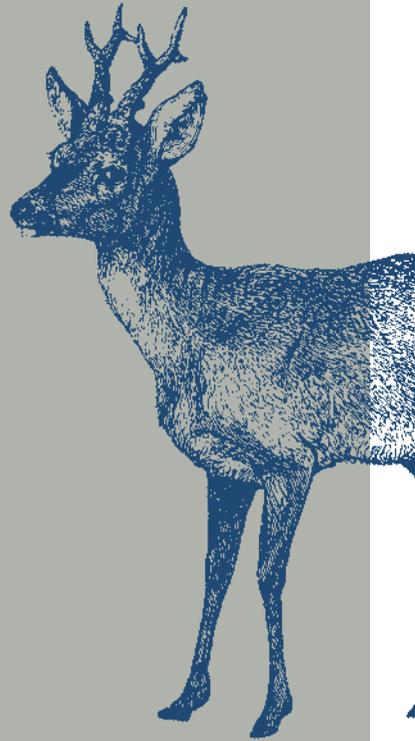
Kosten: 49 Euro pro Person.

Ende der Veranstaltung: 24:00 Uhr.

**Absagen bis spätestens 24 Stunden
vor Eventbeginn möglich.**



*Keine
Weihnacht
ohne Bock!* —



ÖFFNUNGSZEITEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

Bis einschließlich 23.12.2024

10–12 Uhr, 13–17 Uhr

27.–28.12. und 30.12.2024

10–12 Uhr, 13–17 Uhr

4.1.2025

10–17 Uhr

WEINGUT
SCHWARZBÖCK



ONLINE-SHOP

shop.schwarzboeck.at

