



Wertung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack (Gaumen, Zunge)	Bemerkung	😊	😐	☹️
1	2009	Grüner Veltliner, Schneiderberg	Weinrieder							
<b>7 leckere Variationen vom Heurigenbuffet</b> Räucherforelle mit Kren   Lammfleischkäse mit Erdäpfelsalat   Räucherschinken   Risotto   Obatzda   Tiroler Kas   Schmarren&Zwetschgenkompott										
4	2004	Schwarz Weiss	Schwarz, Johann							
5	2008	Schwarz Weiss	Schwarz, Johann							
6	2008	A Lita Schwoaz Rot , 1 Liter	Schwarz, Johann							
7	2003	ROT (Zweigelt)	Schwarz, Johann							
8	2006	ROT (Zweigelt)	Schwarz, Johann							
9	2008	ROT (Zweigelt)	Schwarz, Johann							
10	2006	SCHWARZ (Strohwein süß) 0,375 l	Schwarz, Johann							

Die Degustation umfaßt 7-8 Spitzenweine & Heurigenbuffet € 95,- p.Pers. | Kult-Espresso € 2,30 | Spirituosen je 2 cl ab € 3,50

Insgesamt 12 Hektar Grund, die zum größten Teil mit Chardonnay, Grünem Veltliner und Zweigelt bepflanzt sind, stellen Hans' größte Leidenschaft dar - neben der seinerzeit akribisch betriebenen Fleischhauerei versteht sich!

Gemeinsam mit den beiden Kultwinzern Alois Kracher (Illmitz) und Manfred Krankl (Kalifornien) nahm der Weinfreak die Herausforderung an, mit dem Jahrgang 1999 erstmals eigene Schwarz-Weine zu vinifizieren, nachdem die Familie schon Jahrzehnte lang Weintrauben für seinen Nachbarn, den weltbekannten Süßweinspezialisten Alois Kracher produziert. Die Zielvorgabe war klar: Eigenständig und individuell sollen die Weine sein, kompromisslos in der Qualität und ohne Fixierung auf bodenständige Traditionen - außer diese Traditionen tragen dazu bei, das Endergebnis zu verbessern. Die Trauben werden extrem ausgedünnt. Schwarz lässt nicht mehr als 6-10 Trauben auf einem Stock, so erhält er hochkonzentriertes Traubenmaterial. Gelesen wird in Handarbeit, aber keineswegs unter Verzicht auf technische Hilfsmittel. Gleich nach dem Schneiden werden die Trauben sorgsam in kleine Kistchen gelegt und darin - noch im Weingarten - in Kühlbehälter gestellt, wodurch sie ihre ungewöhnliche Fruchtigkeit beibehalten. Im ersten Lesejahr wurden dafür Kühlwägen aus der Fleischhauerei eingesetzt.

"Schwarz Weiß" ist eine Cuvée aus 90 Prozent Chardonnay und 10 Prozent Grünem Veltliner. Der Wein ist von mächtiger Struktur und verbindet die stahlige Frucht des Chardonnay mit der Würzigkeit des Grünem Veltliners. Das Bukett erinnert an Grünteearomen. Am Gaumen ist der Wein weich, mit viel Schmelz und einer reifen, tiefen Säure.

"Schwarz Rot" wurde ausschließlich aus Zweigelttrauben gekeltert und zeigt eindrucksvoll, was diese Sorte vermag: Der Wein besticht durch sein dunkles Granat-Rubin und sein beeindruckendes Pflaumenbukett. Die intensive Aromatik, die feinen Tannine und der lange, geschmeidige Abgang lassen an einen Spanier modernen Typs oder an die großen Rotweine der Neuen Welt denken. Auch Anklänge, wie man sie von der Rhône oder aus Beaujolais kennt, sind erkostbar. An den Seewinkel denkt der Blindverkoster wahrscheinlich zuletzt.

"Schwarz Schwarz" nahezu einmalig & sensationell - ich hoffe es, denn probieren konnten wir leider vorher nicht: Strohwein aus Zweigelt u.a.