



Weingut Schwarzböck Cabernet Blanc

Niederösterreich, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het Noordoostelijke Weinviertel bij de grens met Tsjechië is relatief koel. De bodems worden gevormd door diepe leem, löss en een hoog kalkgehalte.

VINIFICATIE: Geoogst in oktober, voorzichtig geperst, gefermenteerd in roestvrij staal bij 20°C. Gerijpt op fijne droesem tot half januari, eind maart gebotteld.

DRUIVEN: cabernet blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Uitgesproken aroma's van kruisbes en witte bes. In de mond is de wijn sappig, kruidig en uitzonderlijk goed uitgebalanceerd.

SERVEERSUGGESTIE: Een veelzijdige begeleider van een breed scala aan gerechten zoals stoofschotels, raclette/fondue, gebakken vlees- of groentegerechten en asperges met hollandaisesaus.

WEETJE: Cabernet blanc is een PIWI, dat staat voor Pflanzwiderstandsfähige Reben. PIWI's zijn gekruiste druivenrassen en bijzonder resistent tegen de ziekten echte meeldauw en valse meeldauw. PIWI's worden ingezet ter bevordering van duurzame wijnbouw.



Weingut Schwarzböck, het wijnbedrijf van Rudolf en Anita Schwarzböck, ligt in Hagenbrunn, dicht bij hoofdstad Wenen. Het Weingut telt in totaal 23 hectare aan wijngaarden. Een deel daarvan bevindt zich op de hellingen van de Bisamberg in Hagenbrunn, een deel ligt 60 kilometer verder, in Stützenhofen op de grens met Tsjechië. De geografische spreiding van de wijngaarden is de reden van het uitzonderlijk gevarieerde wijnassortiment van Weingut Schwarzböck. Rudolf en Anita hebben als doel en passie om unieke, heerlijk smakende terroirwijnen te produceren met behulp van ecologische landbouwmethoden. Dit omvat de gezondheid van de bodem, respect voor natuurlijke cycli en een intergenerationele aanpak. Sinds 2021 zijn alle wijnen dan ook biologisch gecertificeerd.