



Weingut Schwarzböck nine&fine Franz

Niederösterreich, Oostenrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen aan de voet van de Bisamberg, waarvan de bodem zandsteen met mergel bevat en rijk aan kalksteen is. De bovengrond bestaat uit zandleem en löss. Het klimaat is continentaal met warme, Pannonische invloeden.

VINIFICATIE: Vergisting in roestvrijstalen tanks, rijping op fijne droesem. De wijn werd voor het bottelen gemengd met 8% druivensap.

DRUIVEN: grüner veltliner (50%), müller thurgau (40%), gelber muskateller (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 9,50%

GEUR & SMAAK: Fruitig met een druivenboeket, sappig en verfrissend, levendig en verkwikkend.

SERVEERSUGGESTIE: Past bijzonder goed bij knapperige kruidensalades, gebakken forel of dumplings met spinazie en daslook.

WEETJE: Er zit maar 9% alcohol in deze wijn, dat voelt fine. En wat een vrolijke Franz (de naam van opa) op het etiket! Nine&fine Franz is extra licht, extra fris, extra fruitig en extra vrolijk en is daarom de perfecte 'after-work wine'.



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.