



Weingut Schwarzböck Grüner Veltliner Vier Zeiten

Niederösterreich, Oostenrijk

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

VINIFICATIE: Fermentatie en rijping in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: grüner veltliner

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Een boeket van aromatische kruiden met tonen van groene appels. Met zijn levendige, verleidelijke zuurgraad is deze wijn charmant en aangenaam bitter.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect als aperitief, maar ook bij lichte salades, zeevruchten en koude hapjes zoals asperges en prosciutto. Ook de combinatie met Aziatische gerechten zoals sushi is geweldig.

WEETJE: De bok op het etiket symboliseert de familienaam: Schwarzböck betekent 'zwarte bok'. Het gedraaide hoofd van de bok staat voor omzichtigheid, duurzaamheid en het belang van respect voor de natuur.



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.