

Pressemitteilung vom 8. Februar 2011

**Weingut Schwarzböck: Weinviertel DAC Reserve 2009 ist Philipp's Reserve**

*Schöner hätten sich die Ereignisse nicht fügen können: Anita und Rudolf Schwarzböck freuen sich 2009 über die Geburt ihres Sohnes Philipp. Wie ein Geschenk der Natur reifen im gleichen Jahr die Trauben zweier noch junger Grüner Veltliner-Weingärten zu schlichtweg sensationeller Qualität heran. Es ist Philipp's Reserve.*

Der neu entstandene Flaggschiffwein des dynamischen Winzerpaares besticht durch Aromen von Melone, Melisse, Sternfrucht und saftiger Birne. Grazil und nobel, dabei fordernd und spannungsvoll zeigt sich die Textur. Ein athletisches Kraftpaket, das bereits jetzt schön anzutrinken ist und nach mehreren Jahren Reife sein enormes Potenzial zeigen wird.

**Hagenbrunner Terroir**

Den wertvollen Rohstoff für Philipp's Reserve lieferten die erst wenige Jahre alten Rebanlagen der beiden Hagenbrunner Rieden Aichleiten und Tagner. Hochreife, absolut gesunde Grüner Veltliner-Trauben von 22,5 Grad KMW wurden hier Ende Oktober 2009 gelesen. Für Rudolf Schwarzböck war klar, dass diese nach einer separaten Vinifikation verlangten. Trocken ausgebaut, reifte der Wein ein Jahr lang - zu gleichen Teilen im Stahltank und im gebrauchten großen Holzfass - auf der Feinhefe. Ende Jänner 2011 wurde Philipp's Reserve gefüllt, ein kleiner Teil davon in Magnum Flaschen. Mit dem goldenen Emblem als Etikett erhielt er seiner Klasse entsprechend eine besondere Aufmachung.

**Philipp und sein Reservewein**

Inwiefern die Charaktere von Nachwuchs und Wein tatsächlich im Gleichklang stehen, ist schwer auszumachen. Ganz sicher gemein sind ihnen Jugend und Kraft sowie ein vielversprechendes Entwicklungspotenzial.

Gelegenheit, sich das eigene Bild davon zu machen, bietet sich am 14. März 2011 anlässlich der Weinviertel DAC Präsentation in der Wiener Hofburg oder bereits am 2. März 2011 im Design-Center Linz.

# Geschmacksache

*Marketing für Genussprodukte*

## **Fakten**

Bezeichnung:	Weinviertel DAC Reserve - Philipp's Reserve
Sorte:	Grüner Veltliner
Lagen:	Aichleiten - Südostlage, Flyschgestein mit Lössauflage Tagner - Flyschgestein
Alter der Reben:	5 bis 8 Jahre
Füllzeitpunkt:	Ende Jänner 2011
Alkoholgehalt:	14,5% vol
Restzucker:	5,7 g/l
Preis ab Hof:	€ 22,-

## **Termine, um Philipp's Reserve zu verkosten**

- 2. März 2011, Linz/Design-Center: Weinviertel DAC Präsentation
- 14. März 2011, Wien/Hofburg: Weinviertel DAC Präsentation
- 27. bis 29. März 2011, Düsseldorf/Messegelände: Prowein 2011
- 1. bis 2. April 2011, Krems/Dominikanerkirche: wein.genuss.krems
- 15. April 2011, Hagenbrunn/Weingut Schwarzböck: Publikumsverkostung

## **Kontakt**

Weingut Schwarzböck  
Hauptstrasse 56-58  
A-2102 Hagenbrunn  
Tel.: +43/2262/672 740  
Mobil: +43/699/110 19 755  
weingut@schwarzboeck.at  
www.schwarzboeck.at

Dagmar Gross  
Agentur Geschmacksache  
Mobil: +43/676/319 31 89  
d.gross@geschmack-sache.at  
www.geschmack-sache.at