



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

Pressemappe



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

Die Handschrift eines Individualisten.....	1
Von Kopf bis Fuß auf Bio eingestellt.....	2
Leithaberg: Mineralische Ur-Lage für subtile Gewächse .....	3
Historisch geprägter Purismus.....	4
Heuriger „Zum Rohrwolf“: Kulitige Idylle .....	5
Restaurant und Hotel: Ein magischer Ort.....	6
Weinphilosophie & zwei neue Single Vineyards.....	7
Zwei rare Single-Vineyard Editionen .....	7
Eisner .....	8
Rohrwolf .....	8
Weissweine.....	9
Rotweine .....	11
Bezugsquellen .....	17
Österreich .....	17
Deutschland .....	19



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 1. DIE HANDSCHRIFT EINES INDIVIDUALISTEN

Er nennt es liebevoll sein Baumhaus. Es ist seine Kommandozentrale, sein bevorzugter Zufluchtsort. Dort hat er die besten Ideen, von dort genießt er den freien Blick in die Natur.

Das Weingut von Thomas Schwarz ist eine einzige Idylle: Modern gestaltet, mit viel Holz und riesigen Glaswänden. Im Winter, wenn die Bäume nur wenige Blätter tragen, sieht er in der Ferne sogar ein kleines Stück des Neusiedlersees. Im Sommer hingegen ist er von Grün umgeben. Dann ist es wirklich ein Baumhaus – inmitten einer malerischen Anhöhe, direkt über der burgenländischen Stadt Purbach gelegen. Thomas Schwarz ist einer jener jungen Winzer, die in vielerlei Hinsicht andere Wege gehen. Bereits im Jahr 2005 hat er begonnen auf organisch-biologische Arbeitsweise umzustellen. Eine Reise, zurück zum Wesentlichen im Weinbau. Eine Rückbesinnung zur Natur.

So sind es auch keine all zu modischen Weine, die Schwarz erzeugt. Keine Barrique-dominierten Kraft-Pakete oder gefällige Schmeichler, sondern Weine, die sich durch ihre klare, frische Frucht und ungeschminkte Mineralität auszeichnen. Finesse und Terroir-Ausdruck sind im wichtiger als beliebiger und verkaufsorientierter Mainstreamgeschmack. 2005 übernahm Thomas Schwarz das Weingut von seinen Eltern. Doch schon Jahre davor arbeitete er selbstständig im Keller und entwickelte als Winzer sukzessive im Weinbau seine eigene Handschrift. Dafür erhielt er von der Fachpresse bereits 2001 große Anerkennung. Ein wichtiger Motivationsschub, der auch die wachsende Gewissheit mit sich brachte, alte Sichtweisen über Bord werfen zu wollen. Deshalb reduzierte er Jahr für Jahr die Anzahl der Barrique-Fässer und kaufte große und nur leicht getoastete 500l-Eichenholzfässer. In diesen Gebinden erzielt Schwarz aus seiner Sicht wesentlich stimmigere Ergebnisse. Wenn das Traubenmaterial gesund und gut ausgereift ist, geht es auch ohne viel Holz, lautet seine Devise.

Er setzt auf lange Reifezeiten und nutzt geschickt die Vorteile des Mikroklimas in dieser Region. So sind die Lagen südöstlich vom Leithaberg von den kalten Nordwinden geschützt und vom feucht-warmen pannonischen Klima begünstigt. Gleichzeitig liegen sie im Schatten der nahen Wälder und sind so vor extremer Hitze behütet. Die Trauben können daher langsam reifen und erreichen weniger hohe Zuckerwerte als die wichtigere physiologische Reife. Auf diese Weise behalten die Weine eine kühle, elegante Stilistik und müssen im Keller nicht künstlich reduktiv ausgebaut werden. Schwarz lässt sie stattdessen in offenen Bottichen vergären und arbeitet mit langen Maischestandzeiten.



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 2. VON KOPF BIS FUß AUF BIO EINGESTELLT

Mit September 2008 war die Umstellungsphase auf biologischen Weinbau abgeschlossen. Im Mittelpunkt steht dabei den landwirtschaftlichen Betriebe ganzheitliche zu erfassen und dessen Biodiversität zu fördern. Bio, das bedeutet für Schwarz begrünter, lebendiger Boden, kein synthetisch-systemischer Pflanzenschutz, dafür ein intaktes Ökosystem.

Jeder Eingriff verursacht eine Wirkung – meist nicht sofort. Reben sollte man nicht verwöhnen. Schwelgen sie im Überfluss, werden sie anfällig und faul – ganz ähnlich dem menschlichen Individuum. Jedes Zuviel und jedes Zuwenig zeigen sie schonungslos auf.

Thomas Schwarz macht Weine, die deshalb gut schmecken, weil sie aus gesunden und vollreifen Trauben entstanden sind. Das ist sein Weg entgegen dem globalen Strom im Weinbau. Weil er überzeugt ist, dass große Weine auch ehrliche Weine sein sollen. Das ist sein Weg zurück zum Wesentlichen.



KLOSTER AM SPITZ  
THOMAS SCHWARZ

### 3. LEITHABERG: MINERALISCHE UR-LAGE FÜR SUBTILE GEWÄCHSE

Vor dem Übergang in die pannonische Tiefebene, südöstlich von Wien, befindet sich mit dem Leithagebirge der letzte Ausläufer der Alpen. Die Fortsetzung der Zentralalpen im Osten, Rest eines abgesunkenen Gebirgsteils, der die Alpen mit den Karpaten verbunden hat. Benannt nach dem Fluss Leitha erstreckt sich das Massiv etwa 35 km lang von Nord nach Südwest. Im Norden und im Mittelteil bildet es die niederösterreichisch-burgenländische Grenze.

Generell zählen die Leithaberg-Weine zu den begehrtesten des Burgenlands. Das liegt nicht zuletzt an dem einzigartigen geologischen Phänomen dieser Gegend. Zumeist ist der Boden ein Gemisch aus verwittertem Urgestein, Muschelkalk, Sand und Lehm. Der sogenannte „Leithakalk“ ist reich an tertiären Meeresablagerungen, an über fünf Millionen Jahre alten Muscheln, Schnecken und Korallenüberresten, überschichtet mit Löß, Lößlehm oder Kies. Aber auch Haifischzähne und Seekuhknochen haben sich in der Biographie der Böden verewigt. Dieser komplexe geologische Mix prägt die Weine in ganz besonderer Weise: Es entstehen mineralische, feinnervige und subtile Gewächse voller Finesse. Wegen der speziellen Bodenbeschaffenheit nennt Thomas Schwarz einen seiner Weißweine "Muschelkalk", eine Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder. Die Trauben dafür stammen aus den Rieden "Eisner" und "Bauernfeind" am Südosthang des Leithabergs.



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

#### 4. HISTORISCH GEPRÄGTER PURISMUS

Das original erhaltene Kreuz der einstigen Klosterpforte, das die Besucher am Weingut (sowie im Restaurant und Hotel) Kloster am Spitz willkommen heißt, gilt seit jeher als unverwechselbares Symbol für dieses Haus. In ihm wohnt, in Stein gemeißelt, der Heilige Antonius, dem auch ein Wein gewidmet ist.

Heute dient das bekannte Wahrzeichen als prägnanter Blickfang auf dem Weinetikett. Schlicht, reduziert und zeitlos elegant sind jene Attribute, womit die Gestaltung des optischen Auftritts zu beschreiben ist. Die Analogie zur Stilistik der Weine könnte nicht treffender sein.

Geschichtliche Daten:

- 12. Jhdt.: Wachturm der Feste Scharfeneck (im Leithagerbirge bei Hof)
- 13. Jhdt.: Mönchskloster (verm. Paulaner)
- 16. Jhdt.: Teilweise von den Türkenheeren zerstört
- 17. Jhdt.: Umbau
- 18. Jhdt.: Auflösung des Klosters durch Kaiser Joseph II
- 19. Jhdt.: Von Anton Tinagl als Wirtschaftshof erworben
- 20. Jhdt.: Martin und Johann Hölzl erwerben 1924 den Spitz und eröffnen die „Waldrestauration“ (am Spitz)



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 5. HEURIGER „ZUM ROHRWOLF“: KULTIGE IDYLLE

Seiner Philosophie treu definiert Thomas Schwarz gerne für sich selbst was Trend ist. Von einem traditionellen Blickwinkel aus wird ein Weingut meist in Verbindung mit einem Heurigen verstanden, in dem die eigenen Kreszenzen ausgeschrieben werden. In den letzten Jahren haben sich immer mehr Winzer davon distanziert, um rein über moderne Vertriebskanäle ihre Weine anzubieten.

Antizyklisch dazu hat Thomas Schwarz gemeinsam mit dem Vorarlberger Sommelier Robert Stark im Sommer 2011 einen neuen Hotspot puristischer Heurigenkultur geschaffen. Seit vielen Jahren ist der gebürtige Vorarlberger mit Thomas Schwarz befreundet. Er half ihm bei der Lese, dann vinifizierte er mit Hilfe des Winzers seine eigenen Weine. „Einfach Stark“ gibt es in weiß und rot. Den Winter über ist Stark Sommelier am Arlberg, für den Sommer fehlte es noch an Inspiration für die passende Tätigkeit. Schließlich war sie da, die Idee für den gemeinsamen Heurigen.

Das Ambiente des Heurigen „Zum Rohrwolf“ lässt sehr wohl Assoziationen mit einer Oase zu. Blickfang sind zunächst die einladenden Tischgarnituren. Unter schattenspendenden Bäumen kann man es sich ebenfalls gemütlich machen, dafür sind bequeme Liegen arrangiert. Zur Kulisse gehören weidende Kühe, etwas weiter hinten sind die Schafe von Nachbar Max Stiegl auszumachen. Ein rundum idyllisch-kultiger Ort ohne Schnickschnack, der das Abdriften ins Reich der Entspannung leicht macht. Analog zu diesem Gedanken ist auch das kulinarische Angebot zusammengestellt. Thomas Schwarz und Robert Stark wollen vielmehr feine Speisen anbieten, die für sich gut schmecken. Dafür durchquerten sie zunächst das Land Burgenland und Vorarlberg, um erstklassige Produzenten aufzusuchen oder neu aufzuspüren. East meets west also nicht nur was die Herkunft der beiden Partner betrifft, sondern auch auf den Tellern. Serviert werden dazu die beiden Weinkreationen „Einfach Stark“ des Neo-Winemakers Robert Stark und das Programm des arrivierten Winzers Schwarz.



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 6. RESTAURANT UND HOTEL: EIN MAGISCHER ORT

Zum Weingut Kloster am Spitz gehört eines der renommiertesten Restaurants des Burgenlands sowie ein gemütliches, modern ausgestattetes Hotel mit 18 Zimmern. Helle, sonnendurchflutete Räume und der Blick weit über den Neusiedlersee verbreiten positive Energie und eine Atmosphäre der Leichtigkeit.

Besonders die Gartenterrasse des Restaurants ist bekannt für ihren unvergleichlichen Charme. Im Sommer genießen die Gäste bei Schönwetter von hier einen sagenhaften Blick auf den Neusiedlersee. Idyllischer könnte der Garten kaum sein. Geführt wird dieses Kleinod von Wolfgang Schwarz, dem Bruder des Winzers Thomas. „Schon lange bevor wir den Betrieb von unseren Eltern übernommen hatten“, erzählt Thomas Schwarz, „war uns beiden klar, wer welche Funktion ausüben würde. Mein Bruder wollte schon immer lieber im Restaurant sein – und ich im Weingarten“.

Schon die Urgroßeltern von Thomas und Wolfgang haben an diesem magischen Ort einen gastronomischen Betrieb geführt. Noch vor rund 90 Jahren gab es einen Viehtrieb vom Burgenland nach Wien. Das Kloster am Spitz - ursprünglich eine Einsiedelei – diente damals als Jausenstation. Heute ist das Kloster am Spitz ein beliebtes Gourmetrestaurant, das auch bei der Fachpresse großen Anklang findet. Der Hang zur Bodenständigkeit wurde von Wolfgang Schwarz beibehalten. Eine feine Küche, die sich deutlich zu ihren regionalen Wurzeln bekennt. Allein die Fischsuppe zählt zu den besten im ganzen Burgenland. Sie ist exemplarisch für die gesamte Küchenlinie, deren Grundidee einem kulturellen Mix aus Österreich und Ungarn entspringt. Exotische Fischgerichte sucht man hier vergebens, denn der Neusiedlersee speist die Klosterküche mit ausreichend heimischen Kaltblütlern. Tatar vom geräucherten Aal und gebratener Zander sind nur einige der beliebten Spezialitäten. Und dann wären da noch der Schindelbraten vom Schweinefilet mit Erdäpfelpaprikás sowie Nachspeisen wie frische Marmeladepalatschinken, Topfenknödel oder gebackene Holunderblütendalken vom Leithaberg. Einfach zum Genießen und Wohlfühlen!



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **7. WEINPHILOSOPHIE & ZWEI NEUE SINGLE VINEYARDS**

Zu den bevorzugten Rebsorten von Thomas Schwarz zählt neben dem Blaufränkisch vor allem Pinot Noir. Er nennt diese Sorte eine "Diva", mit der er Jahr für Jahr besser umzugehen versteht. Überdies kultiviert er Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Zweigelt. Für die Weißweine sind Grüner Veltliner, Chardonnay sowie Weißburgunder und Rosenmuskateller ausgepflanzt.

### **ZWEI RARE SINGLE-VINEYARD EDITIONEN**

Aus Prinzip und der Individualität wegen, lässt Thomas Schwarz seine Weine riedenweise vergären. Jedes Jahr, während der Zeit der Lese, blubbert es im Weinkeller aus einer Vielzahl unterschiedlich großer Bottiche langsam vor sich hin. Nach der Fermentation werden die Chargen je nach Charakteristik miteinander vermählt. Nicht immer. Im Jahr 2006 wurde Thomas Schwarz beim Verkosten der Trauben auf zwei kleinere Einzellagen aufmerksam – der Winzer spricht dabei gerne von Single Vineyards. „Sie schmeckten auf einem sehr hohen Niveau einfach anders, extrem Terroir-geprägt. Ich wusste, dass sie es wert waren, nicht nur einzeln vergoren, sondern auch so ausgebaut zu werden.“ Seither bilden die beiden Edellagen Eisner und Rohrwolf die qualitative Spitze des Sortiments.



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **EISNER**

Der Purbacher Eisner ist eine der besten Rotweinlagen am Leithaberg. Den Namen verdankt die Riede ihrem extrem eisenhaltigen Boden. Grundsätzlich ist die Top-Lage von kargem, durchlässigem Muschelkalk gekennzeichnet. Wertvoll macht sie auch die Tatsache, dass hier die ältesten Reben des Weinguts stehen. 1958 wurde der Eisner mit Blaufränkisch-Reben gepflanzt, vor rund zehn Jahren hauchte der Winzer ihnen neues Leben ein, indem er sie neu aufzog. Gegen eine gänzliche Erneuerung des Weingartens sprach ein plausibles Argument: Das alte Wurzelwerk war gut angewachsen. Es hatte sich im Laufe der Jahre den Weg zwischen und durch die harten Kalkplatten tief in die Erde gesucht. Daher überstanden die Reben auch größere Trockenperioden. Schon allein die geringe Wasserspeicherfähigkeit des Bodens, aber auch die Kalkplatten, die teilweise bis an die Oberfläche kommen und kaum Gras wachsen lassen, hätten für junges Rebmaterial viele Jahre der Akklimatisation bedeutet. „Zugleich“, betont Thomas Schwarz, „ist dieser Boden aber auch sehr fruchtbar und mineralstoffreich. Er macht den Wein durch den hohen Kalkanteil vielleicht etwas strenger, aber auch eleganter und feinnerviger.“ Ausgebaut wird der Blaufränkisch Eisner in gebrauchten 500l-Fässern aus Eiche österreichischer und französischer Herkunft. Bemerkenswert ist, wie authentisch dieser Wein den Geschmack der Trauben wiedergibt.

## **ROHRWOLF**

Noch zu Beginn des 20. Jahrhundert durchstreiften die als Rohrwölfe bezeichneten Goldschakale unter anderem die Auen der Donau und die Uferzonen des Neusiedlersees. Einst war der Rohrwolf sogar Teil des Purbacher Gemeindewappens. Thomas Schwarz hat den Namen dieses mythisch anmutenden Tiers für eine kleine, hochwertige Blaufränkisch-Parzelle in den nach Osten ausgerichteten Hängen des Leithagebirges übernommen. Das selbstbewusste, elegante Wesen entspricht seiner Meinung nach genau der Stilistik des Weins von dieser Kleinlage.

Schwarz baut den Wein so aus, wie es vermutlich zur großen Zeit des Purbacher Namensgebers üblich war. Nämlich ohne aktive Beeinflussung der Aromen, mit natürlichen Hefen und im gebrauchten großen Holzfass. Das Ergebnis ist ein Wein absolut ursprünglichen Charakters – straff gewoben, einprägsam, fordernd und faszinierend zugleich.

Ein Gustostück für Liebhaber des Purismus‘.



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 8. WEISSWEINE

### SPITZMÜHLE 2011 - BIO

<b>WEINGARTEN</b>	Glimmerschieferverwitterung und sandig-lehmiger Muschelkalk
<b>REBEN</b>	85% Grüner Veltliner und 15% Rosenmuskateller
<b>WEINWERDUNG</b>	Ende September von Hand geerntet, in Boxen mit 300kg Fassungsvermögen gelegt, ungerebelt schonend gepresst und etwa 4 Wochen im Stahltank kühl vergoren. Anschließend reifte die Spitzmühle im Edelstahltank auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Pfirsich, grüne Banane, Passionsfrucht, Mandarine; animierend balancierte Säure, viel Trinkspaß kombiniert mit nachhaltigem Gaumeneindruck.
<b>WO UND WANN?</b>	Aromagedämpfter Zander, Brathendl, Wiener Schnitzel, Kalbskotelett
<b>FAKTEN</b>	11%vol, 1,6 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss

### ROSÉ 2011 - BIO

<b>WEINGARTEN</b>	Aus den Rieden Eisner, Hoad und Satz am Südosthang des Leithaberges zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: durchschnittlich 17 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Anfang September von Hand geerntet, in Boxen mit 300kg Fassungsvermögen gelegt, ungerebelt schonend gepresst und etwa 2 Wochen im Stahltank kühl vergoren. Anschließend reifte der Rosé auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Stachelbeeren, Rhabarberkompott, Weichselsaft, Anis; erfrischend-belebendes Spiel von Frucht und Säure.
<b>WO UND WANN?</b>	Meeresfrüchte, gebratener Fisch, Salat mit gegrillten Geflügelstreifen oder zart gewürzte asiatische Gerichte.
<b>FAKTEN</b>	11%vol, 6,2 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **MUSCHELKALK 2010 - BIO**

<b>WEINGARTEN</b>	Fruchtbarer, mineralischer Boden entstanden durch Muscheln, Schnecken- und Korallenüberreste, die sich vor über 5 Millionen Jahren im Parathetys (Urmeer) abgelagerten.
<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in den Rieden Eisner und Bauernfeind am Südosthang des Leithabergs bei Purbach. Alter der Reben: 21 - 22 Jahre; Sorten: 90% Chardonnay und 10% Weißburgunder
<b>WEINWERDUNG</b>	Schonend in Boxen mit 300kg Fassungsvermögen gelegt, gequetscht und langsam gepresst. In 500l- und 1300l-Eichenfässern ohne Kühlung und Hefezusatz vergoren und bis August 2009 auf der Feinhefe gereift.
<b>CHARAKTER</b>	Vollreife Birne, Quittengelee, Anis, Marillenröster; saftiger Schmelz, gut balanciertes Säurespiel, am Gaumen cremig und voll, unterlegt von salzigen, mineralischen Noten.
<b>WO UND WANN?</b>	Ein universeller Begleiter zu Meeresfrüchten, Geflügel, Fischgerichten, hellem Fleisch und milden Käsen.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 4,4 g/l Rz



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 9. ROTWEINE

### ZWEIGELT 2009 - BIO

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Sorgfältig von Hand geerntet in der Riede Satz am Südosthang des Leithaberges zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: 14 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Schonend in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Stahltank vergoren und von Hand untergestoßen. Anschließend reife der Zweigelt im großen Eichenfass auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Dunkle, kräutrige Würze. Entwickelt im Glas eine charmante Frucht. Geradlinig, puristisch, trinkfreudig, straff, feiner Säureschliff. Ein sympathischer, jugendlich-frecher Typ.
<b>WO UND WANN?</b>	Zu hellem Fleisch, Geselchtem/Kassler, Grillgerichten, Pasta oder jungem Hartkäse.
<b>FAKTEN</b>	12,5%vol, 1,7 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss

### BLAUFRÄNKISCH 2009 - BIO

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in den Rieden Eisner und Heide am Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Die Böden sind von Muschelkalk und sandig-lehmigen Sedimenten geprägt. Alter der Weingärten: 5 - 18 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Handverlesen in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich mit Naturhefen spontan vergoren. Von Hand untergestoßen und insgesamt 21 Tage auf der Maische belassen. Anschließend reife der Blaufränkisch im 400l-Eichenfass auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Duft von Weichselkompott und vollreifen Kirschen; am Gaumen dunkelfruchtig, Noten von schwarzem Pfeffer, schöne Viskosität, samtige Tanninstruktur und langer, würziger Nachhall.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Rehnüsschen mit Preiselbeersauce, Lammrücken mit Kräuterkruste oder geschmorte Kalbshaxe.
<b>FAKTEN</b>	12,5%vol, 1,8 g/l Rz



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **LEITHABERG DAC 2009 - BIO** **BLAUFRÄNKISCH**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in den Rieden Eisner und Heide am Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Die Böden sind von Muschelkalk und sandig-lehmigen Sedimenten geprägt. Alter der Reben: 17 - 19 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Handverlesen in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich mit Naturhefen spontan vergoren. Von Hand untergestoßen und insgesamt 28 Tage auf der Maische belassen. Anschließend reift der Leithaberg in 500l-Eichenfässern auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Dunkelaromatisch, charmant, reife Beerenfrucht – besonders Brombeeren. Füllig und schmelzig mit festem Kern, betont mineralisches Finish. Ein höchst facettenreicher und auch unkonformer Wein. Dekantieren empfohlen.
<b>WO UND WANN?</b>	Rinderfilet mit Ofenkartoffel, Rehpfeffer mit Preiselbeersauce, Lammrücken mit Kräuterkruste, geschmorte Kalbshaxe.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 0,9 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss

## **NEPOMUK 2009 - BIO**

<b>WEINGARTEN</b>	Geerntet im Oktober in den Rieden Eisner, Hoad und Satz am Südosthang des Leithaberges zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: durchschnittlich 15 Jahre
<b>REBEN</b>	80% Blaufränkisch und 20% Syrah
<b>WEINWERDUNG</b>	Von Hand in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich vergoren, und von Hand untergestoßen. Beerenkontakt für circa 35 Tage. Anschließend reifte der Nepomuk in großen Fässern (über 1000l) aus Eiche und Robinie.
<b>CHARAKTER</b>	Die tiefe Kräuterwürze dieses Weins vermittelt etwas Feierliches. Spannungsvoll mit schmeichelnden Momenten. Straff und elegant. Lakritze, Lorbeer. Von subtiler Cremigkeit durchzogen.
<b>WO UND WANN?</b>	Ideal zu Pasta, Kalb, Rind, Lamm, Reh und jungem Hartkäse.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 1 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **PINOT NOIR 2010 - BIO**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in den Rieden Eisner und Heide am Südosthang des Leithaberges zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: 12 - 21 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Schonend in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich 21 Tage vergoren, von Hand untergestoßen. Anschließend reifte der Pinot Noir in großen Eichenfässern (1000l - 2600l) auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Mon Chéri, geröstete Mandel, reife Erdbeere, Zimtrinde, Orangenzeste, Hagebuttenmarmelade; saftig, elegant strukturierte Tannine, geschmeidiges Mundgefühl und angenehmer Nachhall.
<b>WO UND WANN?</b>	Zur Brettljause, hellem Fleisch, gebratenem Fisch, Hendl und jeder Art von Pasta.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 0,8 g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss

## **PINOT NOIR RESERVE 2009 - BIO**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in den Rieden Eisner und Heide am Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: 11 - 20 Jahre
<b>WEINWERDUNG</b>	Schonend in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich 28 Tage vergoren und von Hand untergestoßen. Den Säureabbau und die ersten acht Monate verbringt er im großen Eichenfass. Anschließend reifte der Pinot Noir im 500l-Eichenfass auf der Feinhefe.
<b>CHARAKTER</b>	Hellbeerige Frucht, dahinter zeigen sich Aromen des Waldes, mit Fortdauer entwickeln sich schokoladige Noten. Sehr präsent mit straff gewobener Textur und knisternder Mineralität. Ein Wein, der erobert werden will.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Entenbrust mit Cassissauce, Lammkarree mit Thymianjus, Burgunderbraten oder würziger Käse.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 1 g/l Rz



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **ANTONIUS 2009 - BIO**

<b>REBEN</b>	Geerntet im Oktober in den Rieden Glauberinzer (Lehm, Kalk) und Eisner (sehr karger Muschelkalk) am Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: 12 - 17 Jahre; Sorten: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 10% Syrah
<b>WEINWERDUNG</b>	Behutsam in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, in offenen Bottichen mit Naturhefen vergoren, von Hand untergestoßen, insgesamt 6 Wochen Schalenkontakt. Der Antonius reift in 1300l- und 500l-Eichenfässern.
<b>CHARAKTER</b>	Sehr klar und fruchtfokussiert. Erdig und puristisch. Animierende Noten von dunklen Beeren und Cassis. Sehr ausdrucksstark, von aristokratischer Statur, vibrierende Mineralität. Kernig mit angedeutetem Schmelz. Hält bis zum Schluss die Spannung. Dekantieren empfohlen.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Rindsfilet auf Rotweinreduktion, geschmorte Lammkeule oder Hirschmedaillons mit Schwammerln.
<b>FAKTEN</b>	13,5%vol, 1 g/l Rz

## **MEGALITH 2007 – UMSTELLUNGSPHASE BIO**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet im Oktober 2007 in der Ried Heide (sandiger Kalk) am Südosthang des Leithaberges zwischen Purbach und Breitenbrunn. Alter der Reben: 22 - 50 Jahre; Sorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Blaufränkisch
<b>WEINWERDUNG</b>	Behutsam in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt und in offenen Bottichen mit Naturhefen vergoren. Von Hand untergestoßen und insgesamt 21 Tage auf der Maische belassen. Der Megalith reifte im 500l-Eichenfass.
<b>CHARAKTER</b>	Schokokuchen, Hollerkoch, Kokoskuppeln. Ein Wein mit einem absoluten „Wow-Effekt“, der seine prägnante Aromatik beibehält. Sehr dicht gewoben, baut viel Druck auf, feinkörniges Tannin. Betont mineralisches Finish. Dekantieren empfohlen.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Rinderfilet auf Rotweinreduktion, geschmorte Lammkeule oder Hirschmedaillons mit Schwammerln.
<b>FAKTEN</b>	13%vol, 1 g/l Rz



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## **ROHRWOLF 2009 - BIO**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet in der „Purbacher Hoad“ (ugs.) auf Muschelkalk mit sandig-lehmigen Sedimenten, am Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Pflanzjahr des Weingartens: 1963. Sorte: Blaufränkisch
<b>WEINWERDUNG</b>	Handverlesen in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt und im offenen Bottich mit Naturhefen spontan vergoren. Von Hand untergestoßen und insgesamt 67 Tage auf der Maische belassen. Anschließend reift der Rohrwolf 24 Monate im traditionellen, großen Eichenfass.
<b>CHARAKTER</b>	Bleistift, animalisch, schokoladige Anklänge. Grazil anmutend, inszeniert dabei ein sehr fülliges Mundgefühl. Präzise Struktur, feiner Säurebiss, prickelnde Mineralität. Feurig und druckvoll bis in den langen Abgang. Dekantieren empfohlen.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Provenzalischer Rinder-schmorbraten, Wildschweintrüben mit Beerenkonfit und Schwammerln.
<b>FAKTEN</b>	12,5%vol, 2,6 g/l Rz

## **EISNER 2009 - BIO**

<b>REBEN &amp; RIEDEN</b>	Geerntet im ältesten Weingarten des Weinguts, der 1958 in einer heute wieder „modernen“ Dichte von 5000 Stöcken/ha gepflanzt wurde. Südosthang des Leithabergs zwischen Purbach und Breitenbrunn. Sorte: Blaufränkisch
<b>WEINWERDUNG</b>	Handverlesen, schonend in kleine Leseboxen gelegt, gerebelt, im offenen Bottich mit Naturhefen spontan vergoren. Von Hand untergestoßen und insgesamt 56 Tage auf der Maische belassen. Anschließend reift der Eisner in 500l-Eichenfässern auf der Feinhefe..
<b>CHARAKTER</b>	Dunkle Beeren, wildwürzige Anklänge, liegt ruhig im Glas. Kompakt, saftig, druckvoll. Animierende Säure mit ebensolche Mineralität. Entwickelt etwas Herzhaftes und das Verlangen nach einem zweiten Glas. Dekantieren empfohlen.
<b>WO UND WANN?</b>	Begleiter der gehobenen Küche, beispielsweise Rinderfilet mit geschmorten Schalotten, klassisches Martinigansl, Ziegenkäse auf Ratatouille.
<b>FAKTEN</b>	12,5%vol, 1,0 g/l Rz



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## ROSÉ BRUT - BIO

<b>REBEN</b>	Blaufränkisch
<b>SEKTWERDUNG</b>	Ausschließlich sehr gerbstoffarme Seihmoste werden als Sektgrundwein verwendet. Kühl, mit natürlichen Hefen im Stahltank vergoren und direkt nach dem Abzug von der Hefe an die Gebrüder Szigeti zur Versektung weitergegeben. Nach etwa 6 Monaten Hefelagerung gelangen die ersten Chargen zum Degorgieren.
<b>CHARAKTER</b>	Rosen- und Hollerblüten begeistern in der Nase. Filigrane Erdbeernuancen kleiden den Gaumen aus, während die feine Perlage belebt. Sie verbindet sich in Kombination mit dem grazilen Körper und der Frucht zu einem wunderbaren Ganzen.
<b>WO UND WANN?</b>	Perfekter Aperitif, harmoniert bestens mit Frischkäse, Meeresfrüchten und Canapés. Aber auch bestens geeignet um ein ganzes Menü zu begleiten.
<b>FAKTEN</b>	12,5%vol, 12 g/l Rz

## VINDEMIA NO 7

<b>REBEN</b>	Blaufränkisch
<b>WEINWERDUNG</b>	Die Trauben werden eingemaischt, angegoren und zum Zeitpunkt der besten Zucker-Säurebalance mit circa 15 Jahre fassgelagertem Weinbrand aufgespritzt. Die Gärung wird dadurch unterbrochen und der Zuckerrest bleibt erhalten. Nach einigen Tagen setzen sich die Hefen am Boden des Fasses ab, dann wird abgezogen. Auf dem Feintrub lagert der Vintage rund sechs Monate im alten, neutralen Barrique.
<b>CHARAKTER</b>	Verlockend süßes Holunderkoch mit etwas rauchigem Unterbau in der Nase. Schwarztee und Gewürznelken am Gaumen verdeutlichen die Bandbreite seines Aromenspektrums. Das kraftvolle Wechselspiel von Süße und Alkohol prägt den Abgang.
<b>WO UND WANN?</b>	Dunkle Schokolade, Zigarren und kalte Winternächte sind seine liebsten Spielkameraden. Der Klassiker zu gereiftem Hartkäse kann aber auch bestens als Solist genossen werden.
<b>FAKTEN</b>	18%vol., ca. 120g/l Rz; Stelvin-Drehverschluss



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

## 10. BEZUGSQUELLEN

Das Weingut Kloster am Spitz produziert rund 60.000 Flaschen im Jahr. Insgesamt werden auf 13 Hektar vor allem Rotweine erzeugt - nur 30 Prozent sind Weißweine. Mehr als ein Drittel der Produktion wird in die Schweiz, nach Deutschland, Belgien, Dänemark und die Niederlande exportiert

### ÖSTERREICH

Andrä Vergeiner  
Am Markt 1  
A-9900 Lienz  
Tel.: +43/4852/6680  
weine@vergeinerweine.at

Karl Bregenzer Weinkellerei  
Bregenzer Straße 41  
A-6900 Bregenz  
Tel.: 43/5574/43156  
tv@bregenzerweine.at

Biohof Adamah  
Glinzendorf 7  
A-2282 Markgrafneusiedl  
Tel.: +43/2248/22240  
biohof@adamah.at

Ritzberger Genuss  
Sonystraße 8  
A-5081 Anif  
Tel.: +43/699/12632732  
ritzberger@genusskomm.at

Burgenland Vinothek  
Baumannstraße 3  
A-1030 Wien  
Tel.: +43/1/7182573  
info@vinothek-burgenland.at

Sailer's Vinothek Burgenland  
Kirchenplatz 27  
A-7132 Frauenkirchen  
Tel.: +43/2172/3318  
vinothek@sailers.at

Genuss-Kult Handels GmbH  
Industriestraße Ost 7A  
A-8605 Kapfenberg  
Tel.: +43/3862/3375075  
office@werners.at

Schicker  
Schmiedgasse 2  
A-8605 Kapfenberg  
Tel.: +43/3862/22314

Moses  
Marktstraße 14  
A-6850 Dornbirn  
Tel.: +43/5572/35114  
hm@moses-kost-bar.com

Selektion Vinothek Burgenland GmbH  
Esterházyplatz 4  
A-7000 Eisenstadt  
Tel.: +43/2682/63345  
wein@selektion-burgenland.at



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

Sussitz – Wir leben Wein  
Feldkirchnerstrasse 24a  
A-9020 Klagenfurt  
Tel.: +43/463/57557  
office@sussitz.eu

Weinhandel Wild  
Trausdorfer Strasse 2  
A-7011 Siegendorf  
Tel.: +43/664/5223193  
wein@bkf.at

Pub Klemo  
Margaretenstrasse 61  
A-1050 Wien  
Tel.: +43/699/11091332

Weinhaus Stainz  
Grazer Straße 21  
A-8510 Stainz  
Tel.: +43/3463/70022  
office@weinhaus-stainz.at

VinoAustria  
Industriestraße B13  
A-2345 Brunn am Gebirge  
Tel.: +43/2236/377410  
office@vinoaustria.at

Weinhaus Wakolbinger  
Am Holzpoldlgut 14  
A-4040 Lichtenberg/Linz  
Tel.: +43/7329/6228  
vinothek@wakolbinger.at

Vinoble  
Kasernenstraße 32  
A-7000 Eisenstadt  
Tel.: +43/2682/67633  
office@vinoble.at

Weinwerk Burgenland  
Obere Hauptstraße 31  
A-7100 Neusiedl/See  
Tel.: +43/2167/20705  
vinothek@weinwerk-burgenland.at

Vinothek Zawadil  
Freundenau 255  
A-1020 Wien  
Tel.: +43(0)1-7266628  
vinothek@zawadil.at

99 WINES GmbH  
Praterstraße 11  
A-1020 Wien  
Tel.: +43/1/8900576  
office@99wines.at

Wedl & Dick GmbH  
DEZ Gelände  
A-6020 Innsbruck  
Tel.: +43/512/33392228  
vinothek.ibk@wedl.com



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

**DEUTSCHLAND**

Alte Brennerei  
Schulstraße 5  
D-71083 Herrenberg  
Tel.: +49/7032/24034  
getraenke.holz@t-online.de

Brunners Culinarium  
Marktstraße 15  
D-94051 Hauzenberg  
info@brunnersculinarium.de

Weinhandel Böhme  
Wasserweg 30  
D-60594 Frankfurt  
Tel.: +49/69/6199 4650  
boehmewein@aol.com

Esplanade  
Geibelstraße 39/41  
D-30173 Hannover  
Tel.: +49/511/887036  
email@rolf-drieschner.de

genuss7.de GmbH  
Im Vogelsang 17  
D-71101 Schönaich  
Tel.: +49/7031/4638642  
info@genuss7.de

Grafschafter Weinhandlung  
Wörthstraße 4  
D-47441 Moers  
Tel.: +49/2841/27090  
info@grafschafter-weinhandlung.de

Grüner Veltliner  
Mozartstraße 4  
D-22083 Hamburg  
Tel.: +49/40/46073774  
kontakt@gruener-veltliner.de

Historische Senfmühle  
Laufenstraße 116-124  
D-52156 Monschau  
Tel.: +49/2472/2245  
info@senfmuehle.de

Kettwiger Weinkeller  
Ringstraße 48  
D-45219 Essen-Kettwig  
Tel.: +49/2054/9697185  
weinkeller@weingampe.de

Lebensgarten Naturkost und  
mehr Handels-GmbH  
Brüder-Walburger-Wallstraße 5  
D-59494 Soest  
Tel.: +49/2921/33654  
team@lebensgarten-soest.de  
bistro@lebensgarten-soest.de

**SCHWEIZ**

Haus Österreich  
Dornacherstraße 7  
CH-6003 Luzern  
Tel.: +41/41/2200644  
info@haus-oesterreich.ch  
www.haus-oesterreich.ch

Heuberger Wein & Gewürze  
Morgartenstraße 12  
CH-8004 Zürich  
Tel.: +41/44/2811161  
[info@wgheuberger.com](mailto:info@wgheuberger.com)  
[www.winesofdesire.com](http://www.winesofdesire.com)



**KLOSTER AM SPITZ**  
THOMAS SCHWARZ

**NIEDERLANDE**

Lekker Sapje vof  
Herengracht 11  
NL-2312 LA Leiden  
Tel.: +31/6/53548442  
bernd@berndweeke.nl

Icarius Wijnen  
Hendrikalaantje 14  
NL-1251 Laren NH ZK  
Tel.: +31/35/5257621  
Tel.: +31/6/11272435  
freerk@icarius.nl

E-Cru Wines,  
Dijk 27  
NL-1811 MB Alkmaar  
info@e-cru.nl  
www.e-cru.nl

**BELGIEN**

Pasqualinno BVBA  
Weg naar Zwartberg 83/1  
B-3660 Opglabbeek  
Tel.: +32/89/621762  
info@pasqualinno.be  
www.pasqualinno.be

**DÄNEMARK**

Husted Vin  
Slagterboderne 1  
DK-1716 Kbh V  
Tel.: +45/26/239050  
kenn@hustedvin.dk

Husted Vin  
Stalgade 24  
DK-1699 Copenhagen V  
www.hustedvin.dk