



OMRÅDE
Burgenland

APPELLATION
Burgenland

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalkmergel

DRUER
Blaufränkisch

GÆRING
Ståltank

TYPE
Let hvidvin

Weingut Rosi Schuster

Rosi Schuster, Sankt Margarethen Dorfkultur Rot 2023

Mesteren af Blaufränkisch (hvis man skal tro Robert Parker og andre gode vin journalister) – eller os selv for den sags skyld ? – har gjort det igen. Formuleret Burgenlands intense terroir karakter i en saftdreven, koncentreret og utrolig spændstig stil, gennem Blaufränkisch druen. Og vi må endnu engang knibe os i armen for at overbevise os selv om at den faktisk ikke koster mere end den gør. Utrolig value-for-money, – Hannes leverer kort sagt igen på øverste hylde! Og hvilken årgang! 2023 er ifølge den altid beskedne Hanne Schuster, hans bedste rødvin årgang til dato! **"Deep ruby-garnet colour, purple reflections, broad ochre rim. Cranberries, delicate candied purple fruit, blackberry confit, preserved cherries, fresh mandarin zest. Juicy, lively, red berry flavours, delicate tannins, finesse-rich structure, a hint of red cherries in the finish, salty, delicate style, shows length and certain ageing potential, versatile."** 95p. Peter Moser, Falstaff

OM PRODUCENTEN

Hannes Schuster er Østrigs måske hotteste vinnavn pt. Den unge vinmager er som person ydmyg på grænsen til det selvudslettende, men vinene taler et sprog for sig selv. Hannes er dedikeret til sit terroir og laver vine, der i den grad afspejler drue såvel som jord. Vin for vin er det et studie i tilbagelænet elegance, men med masser af charme og direkte frugt appeal.

Vinhuset Rosi Schuster har navn efter Hannes mor og blev grundlagt tilbage i 1979. I 2004 overtog Hannes ansvaret for familievinhuset, og begyndte fra starten at arbejde økologisk. Dog uden at være certificeret. Hannes plejer 11 ha. vinmarker kun nogle få kilometer vest for Neusiedlersee i Burgenland. Hans markbesiddelser er spredt på små parceller rundt om landsbyerne Sankt Margarethen, Rust og Zagersdorf. Jordbunden er stærkt varierende på parcellerne med både tung lerjord, sandsten, gruset sandjord og kalksten. Vinstokkenes alder er høj, med flere der er over 60 år gamle.

Hannes er kendt for sin manipulerede, rene vine på Sankt Laurent og Blaufränkisch. Han anvender kun stål og gamle store fade til gæring og lagring og ønsker på ingen måde at forstyrre den intense mineralske karakter i vinene. Selv siger han, at vinene er størst for ham, når man end ikke kan smage druen, men kun jordbunden.

At Hannes Schuster også tages meget seriøst blandt kollegerne, er siden 2006 blevet understreget af et prestigefyldt partnerskab med Østrigs ubetinget mest berømte rødvinproducent, Roland Velich fra vinhuset Moric. Roland og Hannes producerer under Morics etiket vinen Jagini fra tre hektar med ur-gamle Blaufränkisch vinstokke, fra St. Margarethen. Hannes dyrker druerne, og Roland vinificerer vinen. Alle vinene er økologiske og kontrolleres hvert år, men Hannes har valgt ikke at certificere det på etiketterne.

Schuster vandt allerede i 2011 Gaul&Millaus pris "Østrigs bedste rødvin", for hans 2009 Blaufränkisch Rusterberg.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens