

OMRÅDE
Burgenland

APPELLATION
Burgenland

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Blaufränkisch

GÆRING
Ståltank

TYPE
Medium rødvin

Weingut Rosi Schuster

Rosi Schuster, Blaufränkisch 2019

Testvinder *"Harmonisk vin med fantastisk spændstig balance. Her er kraft, dybde og nerve for hver en krone. Frugten saftspændt og kernesund. Fuld af malurt, mørke blommer, tør spagnum og rødbede. Jern, røg og kirsebærsten. Skøn bittersød finale, lækker finkornet tannin"* 6 stjerner - 93p. Morten, Bundgaard, Jyllands-Posten 2. april 2022 Vinen er lavet på 100% Blaufränkisch dyrket i Sank Margarethen og Zagersdorf. Gæret i rusfri stål og lagret i store egetræsfade i 18 måneder. En fyldigere og dybere vin end hans Sankt Laurent. Stadig med det mineralske og elegante Schuster aftryk, og helt uden forstyrrende fad. Mørke kirsebær, blommer, spændstig mineralitet og modne tanniner kan lede tankerne i retning af god Beaujolais og klassisk Rhône vin. Lækkert valg til lam, vildt og kalv.

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 umanipulerede, 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 rødvinsproducent, 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.