

OMRÅDE
Burgenland

APPELLATION
Burgenland

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Sandsten, løss

DRUER
Sankt Laurent

GÆRING
Ståltank og store træfade

TYPE
Let rødvin

Weingut Rosi Schuster

Rosi Schuster, Sankt Laurent 2024

"Du drikker sgu ikke meget vin lavet på druen Skt. Laurent? Det gør jeg heller ikke, men det skal vi til. Her fra Rosi Schuster dufte den af kirsebær og stald. Munden er også mere saft end vin, den kalder på store glas og store slurke. Sval, forstås. Drik til poussiner og spidskål fra grill." Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen om årg. 2022 Denne vin er lavet på 100% Sankt Laurent. Lagringen foregår på 500 liters og 2-3000 liters fade, så frugtkarakter og terroir ikke forstyrres. Her er det igen Schusters varemærke - det rene uforfalskede udtryk af jordbund og frugt. Elegant rødvin, med relativt lav frugtsyre men tilgengæld høj mineralitet der sikrer friskheden. Perfekt til lettere kødretter, fjerkræ og vegetar mad. Super godt køb, også hvis du leder efter et alternativ til god Pinot Noir.

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.