



Blaufränkisch »St. Margarethen Ried Hinkenthal« Rosi Schuster

Das Weingut Rosi Schuster ist heute vor allem Sohn Hannes Schuster. Der versucht mit allen Mitteln die letzten Bestände alter Reben in seiner Region zu finden, zu bekommen und dann zu rekultivieren. Dazu bietet er z. B. leichter zu bewirtschaftende Rebflächen gegen alte Reben im Tausch an, oder er versucht zu kaufen oder zu pachten.

So auch auf einem Berghügel über Rust hoch über dem Neusiedler See. Dort schlängeln sich lange Zeilen mühsam zu bewirtschaftender alter Reben den Berg hinunter. Sie stehen auf sandigen Ton- und Lehmböden, deren kalkiger Untergrund für Kraft und Struktur im Wein sorgt. Von hier kommt Hannes Schusters famoser Blaufränkisch »Rusterberg«, den der österreichische Gault-Millau im Jahrgang 2009 zum Wein des Jahres in Österreich kürte. Verdientermaßen, doch daß die renommierte und vielbeachtete Auszeichnung dem jungen, kaum bekannten Hannes Schuster zuteil wurde, zeigt, wie sehr die österreichische Weinszene in Bewegung ist.

Blaufränkisch »Rusterberg«. Zupackend intensiv und sanft zugleich. Ein charismatischer Blaufränkisch, dichtmaschig, seidig strukturiert, begeisternd natürlich in der Ausstrahlung. Kommt leise, sensibel und durchdringend sanft daher. Kaum glaubt man, ihn einigermaßen begriffen zu haben, setzt er unbändige Kraft frei, die er in raffiniert kühle Finesse und loderndes Feuer zugleich verpackt. Diesen überraschend rasanten Zugriff inszeniert er aber nicht laut, sondern kammermusikalisch nachhaltig. Ein raffiniert feiner Blaufränkisch, der würzige Tiefgründigkeit und athletische Rasse mit zupackender Mineralität kombiniert, die an großen Pinot Noir von der Côtes de Nuits erinnert. Die Konzentration und Faszination alter Reben. Kühler, balsamisch blauer Lorbeer-Duft, Wacholder, schwarze Beeren, asiatische Gewürze, getrocknete Kräuter und der rauchige Hauch von Leder und Tabak in seidiger Gerbstoffdichte, wie sie nur ein Künstler von Winzer zu generieren versteht. Laut kann jeder, leise ist Kunst. Druckvolle Entspannung. Konzentration auf das Wesentliche. Ungeschminkt und mutig nackt.

Hannes Schuster definiert burgenländischen Charakter in einer Präzision, die Staunen macht, nicht nur ob der Jugend des Winzers, sondern ob der an den Tag gelegten Souveränität der Interpretation. Ein abgeklärter, in sich ruhender Meister seiner Zunft, der das Zeug hat, ein Großer zu werden. Dafür steht dieser Wein.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: < 1 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: In Umstellung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,5

0,75l

OBR22903



www.weinhalle.de