



2012

Blaufränkisch »Jagini« Zagersdorf

Weingut Rosi Schuster

»Jagini«. Betonung auf dem a. Ein visionäres Gemeinschaftsprojekt von Roland Velich und Hannes Schuster vom Weingut Rosi Schuster. Museumswein, den letzten alten Reben des Weinbaugebietes Zagersdorf gewidmet, der Rodung entrissen. Geschichtslosigkeit und Unverständnis der Traubenbauern gegen EU-Rodungsprämien. Dabei wird hier seit 3000 Jahren Wein angebaut. Vor 20 Jahren standen hier noch 120 Hektar Reben, heute sind es noch knapp 30, Jahr für Jahr werden es weniger. Drei Hektar konnten Roland Velich und Hannes Schuster retten.

»Jagini«. Begeisternd intensiver Blaufränkisch, benannt nach dem alten kroatischen Hausnamen von Familie Schuster. Unverwechselbares Zeitdokument. Nicht Opulenz, Kraft oder Wucht, sondern die Grandezza über 60 Jahre alter Reben. Der Charakter eines besonderen Ortes. Dichte Tonböden, kühles Klima, alte Reben und der Respekt des Winzers vor der Natur. Nicht schwer oder plump, sondern charmant duftig, dicht gewirkt in den Gerbstoffen, tiefgründig komplex und fordernd natürlich, keine Makulatur, keine Schminke, authentisch großer Blaufränkisch, delikat wie nirgendwo sonst. In der Wirkung kühl und elegant, blau gewürzt mit Anklängen an Wacholder und Lorbeer, schwarzen Pfeffer, Holunder, blaue Früchte. Beeindruckend seine Balance von Säure und Gerbstoffqualität, Alkohol und Frische im Mundgefühl. Kühl wie Seide, geschmeidig wie Samt. Tiefe und Intensität in Aroma und Struktur, der Einfluß alter Reben mit mächtiger Konzentration im Mundgefühl, das davon zu schweben scheint, feinmaschig, raffiniert leichtfüßig und doch druckvoll und potent im Finish. Blaufränkisch auf selten hohem Niveau. Die Magie natürlicher Größe.

Im Keller setzen Hannes Schuster und Roland Velich auf spontane Vergärung nur leicht gerebelter Trauben, auf langes Hefelager und 4 Jahre im Holzfaß. Maximal natürliche Weinbereitung mit Verstand, Herzblut und mutiger Kompromisslosigkeit realisiert, ohne Schönung, ohne Nachbesserung, ohne Korrektur. Ein visionäres Projekt, das zum persönlichen Anliegen wurde.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2019+
Restzucker: < 1 g/l
Ausbau: Holzfaß > 300 l
Boden: Lehm & Ton
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,6

0,75l

36,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OER12010



www.weinhalle.de