



Weingut
SCHREINER

BIO



Victoria & Gernot Schreiner

7071 Rust, Hauptstraße 4 (Kirchengasse 5)

Tel. 0688/8229591

office@weinbau-schreiner.at

www.weinbau-schreiner.at

6 Hektar, W/R 50/50, 22.000 Flaschen/Jahr

„Das alte Klonmaterial hat uns den Jahrgang 2014 gerettet, reden wir aber lieber nicht über die Mengen, 2015 wird dafür ein sehr guter Jahrgang in Weiß, Rot und Süß“, so Gernot Schreiner, der mit seiner Frau Vici dieses Vorzeigeweingut im Herzen von Rust betreibt: sozial wie kulturell engagiert, mit individuellen, biologisch zertifizierten Weinen voller Finesse und Charakter, und das zu sehr vernünftigen Preisen. Neu ist der Etikettenauftritt, bei den Weinen bleibt hingegen alles beim Alten, und das ist gut so. So erfreuen gut abgestimmte Weißweine wie Chardonnay, die Cuvée Mandelbaum oder

der zart maischegeprägte Dunkelbunt. Von den Rotweinen empfehlen sich – wie praktisch jedes Jahr – die Cuvée Gemärk sowie der mineralische Rhodolith, beides ausgezeichnete Preis-Leistungs-Weine mit Charakter und Profil. Selbiges zeigt der Hennyry selbstredend – eine erstaunliche Jahrgangsleistung. Großartiger Abschluss: der vollreife wie individuelle Cabernet Franc. Gernot und Vici sind in der Ruster Kulturszene fest verankert, weshalb es sich wirklich auszahlt, Aktivitäten wie die Lesungen und das Improvisationstheater am Hof gleich mit einem Weineinkauf vor Ort zu verbinden. *rp*

BURGENLAND

2015 Welschriesling S € ★★

2015 Zusammen gehen Verein Haarfee S €€ ★★
(PB/CH) Angenehm ruhige Nase, hell-rauchige Pikanz, blättrig-nussig; frisch-reduktiv, knackig, gute Balance, trinkfreudiger Apero.

2015 Sauvignon Blanc S € ★★

2015 Chardonnay S € ★★★
Klassische Nase nach Grapefruits und Renetten, etwas weißpfeffrige Anklänge; süffiger, individueller Fruchtbogen, gute Fülle und nervige Säure, eigenständiger Trinkspaß.

2015 Mandelbaum G € ★★★

(CH/PB) Grapefruit und Limette, etwas Zimtrinde und Akazienblüten, Aranzini, sehr frisch und lebendig; kernig geprägter Fruchtbogen, feine Kräuterwürze, nervige Säure, individuell. **FUN**

2015 Dunkelbunt G € ★★★

(SB) Charakteristisch zart maischig, Berberitzen, Walnüsse, Gute-Luise-Birne und Quitte wechseln mit Zitronat und kräuterwürzig, strukturgebender Gerbstoff, individuell. **PLV**

2014 Blaufränkisch S € ★★

2014 Gemärk G €€ ★★★

(BF/ME/CF/CS) Markant erdige Noten, dann Erdbeeren und Ribisel, etwas Hibiskus und blättrig-pfeffrig, dezentes Holz; kühl-fleischig und kernig, präsenes Tannin, passende Kernigkeit, positives Kind des Jahrgangs.

2014 Rhodolith G €€ ★★★

Veilchen, Campari-Orange, Früchtebrot, etwas Gewürznelke, dazu Thymian und Dost, verlockend; kühl-mineralische Noten, dezente Frucht, passende Tanninkernigkeit, rassige Säurestatur, kühl-mineralisch, finessenreich und lang anhaltend. **PLV**

2014 Hennyry G €€€ ★★★

(CF/BF/CS) Kühl geprägte Nase nach Hibiskus und schwarzen Ribisel, Wildkirschen und Brombeeren, dezenter Fassbrand; fruchtsüß, pikant und kompakt, gewohnt rauchig-herber Würzefond, balanciert und kühl-anregend. **TIPP**

2013 Cabernet Franc G €€€€ ★★★

Wehrauch und Cassis, auch Graphit und Erdmandeln, bitter-süße Pikanz, feines Toasting, satt und ruhig; stoffig und von kühler Frucht geprägt, erdig-trüffelrig, hochnoble Abstimmung, individuell und lang anhaltend. **TIPP**