



SCHLOSS HALBTURN

7131 Halbtturn, Im Schloss
T: 02172/201 62, F: DW 14
wein@schlosshalbturn.com

www.schlosshalbturn.com, www.schlossweine.com

Kellermeister: François-Xavier Gaboriaud

Ansprechpartner: Markus Graf zu Koenigsegg

Anzahl/Flaschen: 150.000 (15 % weiß, 80 % rot, 5 % süß) **Hektar:** 65

Verkostung: ja **Ab-Hof-Verkauf:** ja **Übernachtungsmöglichkeit:** ja

Andere Produkte im Verkauf: Le Gin, La Grappa

Messen: ProWein, Vinexpo, The London International Wine & Spirits Fair



Schloss Halbturn ist der bedeutendste Barockbau des Burgenlandes. Erbaut von Lucas von Hildebrandt, diente es einst dem österreichischen Kaiserhaus als Jagd- und Sommerresidenz. Die Wiege des Weinguts von Schloss Halbturn befindet sich in Jois auf den Terrassen des Jungenbergs. Hier errichteten die Grafen Poth im Jahr 1214 die ersten Weingärten der Herrschaft Ungarisch-Altenburg. Erst 1960 wurden erstmalig unter Baron Paul Waldbott-Bassenheim auch Weingärten in Halbtturn ausgepflanzt. Der Wittmannshof ist heute mit 40 Hektar Österreichs größte Einzellage in Privatbesitz. 2001 hat Markus Graf zu Koenigsegg, Neffe von Baron Waldbott-Bassenheim, gemeinsam mit seiner Gattin Philippa die Leitung des Schlossweinguts übernommen. Mit seinem neuen, internationalen Team strukturierte er den Traditionsbetrieb um und gab ihm eine komplett neue Ausrichtung. Mittelmäßige Weingärten wurden entfernt und neu ausgepflanzt, und am Jungenberg in Jois, nach wie vor die Prestigelage des Weinguts, wurden vier Hektar neue Terrassen angelegt. Durch die hohe Pflanzdichte, 7800 Stöcke stehen da pro Hektar, wird in Anlehnung an die großen Châteaux in Bordeaux und Burgund das natürliche Konkurrenzverhalten der Reben gefördert. Die Wurzeln dringen in die tieferen Erdschichten vor und bedienen sich der Mineralstoffe des Unterbodens. Die Bewirtschaftung der Weingärten erfolgt unter Berücksichtigung biodynamischer Grundsätze und ist Garant für große Weine. Auch im Keller blieb kein Stein auf dem anderen. Das Ergebnis ist einer der schönsten Keller des Landes im bordelaiser Stil mit spartanischer Kellertechnik vom Feinsten. Auf einer Sortieranlage, wie sie nur in ganz wenigen Weingütern der Welt zu finden ist, werden die handgelesenen Trauben einmal vor und einmal

nach dem Entrappen Beere für Beere mit 20 Mitarbeitern selektiert. Der Keller ist seit Beginn der Neuausrichtung die Wirkungsstätte von François-Xavier Gaboriaud, einem erfahrenen Önologen aus St. Emilion. Mit ihm und dem deutschen Betriebsleiter Markus Sieben vereinen sich internationales Denken mit der heimischen (Wein)kultur nahezu perfekt. All diese Anstrengungen und der unabdingbare Wille des gesamten Teams haben schon zu einer viel beachteten Qualität geführt. »Impériale Höhenflüge«, schwärmt die österreichische und mittlerweile auch die internationale Fachpresse über diese Spitzenweine, die ohne Frage zu den besten des Landes zählen. Seit dem ersten Jahrgang beweist das Weingut, dass Topqualitäten auch in erfreulichen Mengen gekeltert werden können. Die Produktlinien sind klar strukturiert: Die Weine unter der Bezeichnung Schloss Halbturn sind die reinsortige qualitative Spitze des Sortiments. Ausschließlich im französischen Barrique ausgebaut und von Trauben aus den besten Lagen, sind diese Weine das Resultat der Umsetzung der Qualitätsphilosophie in Weingarten und Keller. Geprägt vom Charakter des jeweiligen Terroirs dominieren Eleganz, Fruchtexpression, Dichte und Langlebigkeit. Kurzum: Es sind Weine, die den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Die Weine mit dem Etikett »Impérial« sind die Top-Cuvées des Schlossweinguts in Weiß und Rot. Sie vereinen die internationalen Rebsorten mit der heimischen Kultur und der burgenländischen Charakteristik. Jeder Wein für sich vereint die Markanz der weltweit führenden Rebsorten mit der autochthonen Finesse und Aromafülle der Leitsorten des Burgenlandes. Das Ergebnis sind zwei ausgesprochen charakterstarke Weine. Die Weine der Linie Koenigsegg repräsentieren den burgenländischen Weinty-

pus und verfügen über eine schöne Fruchttiefe und ansprechende Komplexität. Klassisch österreichisch in der Stilistik, ausgebaut im Edelstahl oder im großen Holzfass bzw. in gebrauchten Barriques, liegt der Fokus auf den für das Burgenland typischen Rebsorten.

(92-94) Chardonnay 2005 Jungenberg

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 1.500, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. In der Nase einladende Frucht unterlegt mit Lanolin, ätherischen Nuancen, Blütenhonig, Minze, vielschichtig. Am Gaumen engmaschig, feine Extraktsüße, burgundische Anklänge, feine Noten von Pomelo und Zitronengras, bereits sehr harmonisch, feine Röstanklänge im Nachhall, mineralischer und zugleich lagerfähiger Sortenvertreter.

91 Impérial weiß 2005 SB/CH

13 Vol.%, NK, Barrique, 5.000, extratrocken, €€€€€

Mittleres Gelbgrün. In der Nase feiner Blütenhonig, reife Steinobst- und Apfelfrucht, feine Holzwürze. Am Gaumen saftig, komplexe, rauchige Textur, feine Kräuterwürze, zarter Honigtouch, mineralisch und finessenreich durchwirkt, bleibt gut haften, sehr gutes Reifepotenzial.

87 Koenigsegg Velt. 1 2006 GV

12,5 Vol.%, DV, 18.000, extratrocken, €€

89 Koenigsegg Cil de Perdrix 2005 Sekt PN

12,5 Vol.%, NK, 9.000, €€€€€

(89-91) Pinot Noir 2005

13 Vol.%, NK, Barrique, 8.500, €€€€€

Mittleres Kirschrot, breite Randaufhellung. In der Nase stark tabakig, feine balsamische Note, süßes Kirschenkonfit, Mandarinschale, feinwürzig. Am Gaumen zart nach Himbeeren und Weichseln, mittlere Komplexität, zitronige Nuancen, etwas zerfließende Textur, zart blättriges Finish, Zitrusnoten im Rückhall.

(89-91) Impérial rot 2005 CS/BF/ME/CF

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 29.000, €€€€€

Kräftiges Rubingranat, opaker Kern, zarter Wasserrand. In der Nase frischer Nougat, feines Zwetschkenkonfit, zart tabakig, rauchige Gewürzanklänge. Am Gaumen zart rotbeerige Nuancen, lebendiges Säurespiel, präsenste Tannine, wirkt leichtfüßig, zart nach Bitterschokolade im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack.

89 Koenigsegg Reserve 2004 BF/ZW/CS

13,5 Vol.%, DV, Teilbarrique, 15.000, trocken, €€€

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Beerenfrucht, Anklänge von Brombeerkonfit, zarte Holzwürze. Am Gaumen komplex, dunkelbeerig, stoffiges Tannin, frische Säurestruktur, eleganter Speisenbegleiter, vielseitig einsetzbar.

87 Koenigsegg Sero Rosé 2006 ZW/SL

12 Vol.%, DV, 10.000, trocken, €€

(86-88) Koenigsegg Zwei. 1 2006 ZW

13 Vol.%, DV, 18.000, 6,50

94 Grand Vin TBA 2005

9 Vol.%, NK, Barrique, 1.200, süß, €€€€€

Leuchtendes Goldgelb, zarte Grünreflexe. In der Nase feiner Botrytistouch, gelbe Frucht und Honig, sehr klar und präzise, ein Hauch von Gewürznelken. Am Gaumen elegant, fein eingebundene Süße, cremige Textur, saftig und lange anhaltend, noch sehr jugendlich. Feine Extraktnote, salziges Finale, große Entwicklungschancen.

91 Riesling Auslese LGK 2005

10 Vol.%, NK, 1.000, süß, €€€€€

Mittleres Gelbgold. In der Nase intensive Frucht nach Weingartenpfirsich, Ananas, zart nach Blütenhonig, sehr einladendes Bukett. Am Gaumen lebendig und frisch strukturiert, feine Zitrusnote, elegant und leichtfüßig, zarter Honigtouch im Finish, lebendig und trinkanimierend.