



SCHLOSS HALBTURN

7131 Halbturn, 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 und Markus Sieben

Anbauweise: derzeit in Umstellung auf bio

Anzahl/Flaschen: 200.000 (15 % weiß, 80 % rot, 5 % süß) **Hektar:** 65

Verkostung: ja **Ab-Hof-Verkauf:** ja **Restaurant/Gasthof:** April bis November, Di. bis So. 9–23 Uhr **Übernachtungsmöglichkeit:** ja

Andere Produkte im Verkauf: Le Gin, La Grappa **Messen:** VieVinum, ProWein, Vinexpo, The London International Wine & Spirits Fair

Schloss Halbturn ist nicht nur der bedeutendste Barockbau des Burgenlandes, sondern auch eines der traditionsreichsten Weingüter des Landes. Erbaut von Lucas v. Hildebrandt, diente es einst dem österreichischen Kaiserhaus als Jagd- und Sommerresidenz. Die Wiege des Weinguts von Schloss Halbturn wurde in Jois (Jungenberg) begründet. Hier errichteten die Grafen Poth im Jahre 1214 durch den Kauf von 14 Kurien die ersten Weingärten der Herrschaft Ungarisch-Altenburg. 1960 wurden unter Baron Paul Waldbott-Bassenheim erstmals Weingärten in Halbturn (Wittmannshof) ausgepflanzt.

Heute ist diese Lage mit 40 Hektar Österreichs größte Einzellage in Privatbesitz. 2001 übernahm Markus Graf zu Koenigsegg, Neffe von Baron Paul Waldbott-Bassenheim, gemeinsam mit seiner Gattin Philippa die Leitung des Schlossweinguts. Gemeinsam mit seinem neuen, internationalen Team begann er mit der Umstrukturierung und Neuausrichtung dieses Traditionsbetriebs, der bereits 1527 den kaiserlichen Hof mit Wein belieferte. Am Jungenberg in Jois wurden vier Hektar neue Terrassen in südlichen Hanglage in unmittelbarer Nähe des Neusiedler Sees angelegt. Auch im Keller blieb kein Stein auf dem anderen. Das Ergebnis sind der wahrscheinlich schönste Keller des Landes im Bordelaiser Stil (Châi) und spartanische Kellertechnik vom Feinsten. Auf der Sortieranlage werden die handgelesenen Trauben einmal vor und einmal nach dem Entrappen Beere für Beere mit 20 Mitarbeitern selektiert – per Hand natürlich. All diese Anstrengungen und der unabdingbare Wille des gesamten Teams haben schon zu einer viel beachteten Qualität geführt.

Die qualitative Spitze des Sortiments kommt mit reinsortigen Weinen als Serie »Schloss Halb-

turn« auf den Markt. Ausschließlich in französischen Barriques ausgebaut und aus den besten Lagen von Schloss Halbturn 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: Schloss Halbturn erzeugt Weine, die den höchsten Ansprüchen genügen. Bereits legendär ist der Pinot Noir, der es in kürzester Zeit an die Spitze geschafft hat, aus 2006 darf man sich auf einen dunkelwürzigen Blaufränkisch Jungenberg freuen, saftig und elegant die Premium-Cuvée Impérial, die auch in einer weißen Version angeboten wird. Hier vereinen sich internationale Rebsorten mit der heimischen Kultur und der burgenländischen Charakteristik des Schlossweinguts. Das Ergebnis sind zwei ausgesprochen charakterstarke Weine in einem attraktiven Preissegment. Eine Klasse für sich ist die neue Cuvée Jungenberg, komponiert aus Merlot und Cabernet Franc. Dieser neue Spitzenrotwein vom Schloss Halbturn wird allerdings erst im Jahr 2009 – und das nur sehr limitiert – verfügbar sein.

Die Weine der Serie »Graf Koenigsegg« repräsentieren den burgenländischen Weintypus von Schloss Halbturn. Sie verfügen über eine schöne Fruchttiefe und ansprechende Komplexität. Klassisch österreichisch in der Stilistik, sind die Weine regionaltypisch im Edelstahl oder großen Holzfass bzw. gebrauchten Barriques ausgebaut. Harmonie, Eleganz und burgenländischer Sortentypus sowie Fokus auf die autochthonen, in der Region beherrschten Rebsorten sind die Charakteristika. Das Flaggschiff der Serie, die rote Cuvée Graf Koenigsegg ist ein mineralisch-würziger Speisenbegleiter, der vielseitig einsetzbar ist.

(93-95) Pinot Noir 2006

14 Vol.%, NK, Barrique, 10.000, extratrocken, €€€€€
Mittleres Kirschrot, fester Farbkern, Ockerrand. In der Nase einladendes Himbeerkonfit, frische Herzkirschen, feinwürzige Nuancen nach Vanilleschoten, Gewürznelken, sehr vielschichtiges Bukett. Am Gaumen süß und seidig, sehr saftige und zugleich komplexe Textur dank einer überzeugenden Extraktsüße, kraftvoll angelegt mit sehr guter Länge, Nuancen von Blutorange, pfeffrige Würze im Nachhall, sehr großes Reifepotenzial.

(93-95) Blaufränkisch Jungenberg 2006

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 1500, extratrocken, €€€€€
Tiefunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase nach Veilchen, Moschus, ein Hauch von Earl Grey Tea und Vanille, dunkles Beerenkonfit. Am Gaumen saftig, stark mineralisch geprägt, kraftvolle Tannine, ein Hauch von Bitterschokolade, tabakig-pfeffrige Würze, feiner Nachhall von Kirschen, zeigt eine gewisse Verwandtschaft mit großen Weinen aus dem Piemont.

(91-93) Impérial Rot 2006 CS/BF/ME/CF

14 Vol.%, NK, Barrique, extratrocken, €€€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase frische Weichseln, zart nach Gewürzen, Lakritze, vielschichtiges Bukett. Am Gaumen zart nach Blutorange, saftig und elegant, sehr gut integriertes Holz, angenehme Extraktsüße, zarter Schokonachhall, bleibt gut haften, gutes Reifepotenzial, feiner zitroniger Touch im Rückgeschmack.

(90-92) St. Laurent 2006

13 Vol.%, NK, Barrique, 5000, extratrocken, €€€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase rauchige Nuancen, zart animalischer Touch, nach Hagebutten und roten Beeren. Am Gaumen frisch, saftig und elegant angelegt, frische Kirschen, rassige Struktur mit zitronigen Nuancen, etwas weitmaschig, salziger Nachhall, feiner Nougaton im Nachhall.

(91-93) Chardonnay 2006

14 Vol.%, NK, Barrique, 1500, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. In der Nase feine Würze, zart rauchig-speckige Nuancen, saftige Fruchtsüße, Nuancen von Melone und Babybanane, zart nach Gewürznelken. Am Gaumen etwas Pfirsich, komplex und sehr ausgewogen, gut integrierte Holznote, von feiner Säure getragen, angenehm trockener Speisenbegleiter mit gutem Entwicklungspotenzial.

91 Impérial Weiß 2006 SB/CH

13,5 Vol.%, NK, Teilbarrique, 6500, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. In der Nase geprägt von feiner Holzwürze, zarte Steinobstanklänge, angenehme Kräuterwürze. Am Gaumen frisch und saftig, lebendiges Säurespiel, sehr balanciert, sehr vielseitig einsetzbar, saftige Steinobstanklänge im Abgang.

(90-92) Grüner Veltliner 2006

13 Vol.%, NK, Barrique, 1500, extratrocken, €€€€€
Mittleres Gelbgrün. In der Nase noch etwas erhalten, zart tabakig-vegetal unterlegt, feine Birnenfucht klingt an. Am Gaumen recht opulente Frucht nach Honigmelonen, die Holznuancen sind noch präsent, braucht noch etwas Zeit, mineralischer Abgang, vielversprechendes Potenzial.

(92-94) Grand Vin TBA 2006

7 Vol.%, NK, Barrique, 1500, süß, €€€€€ (0,375 l.)
Leuchtendes Goldgelb. In der Nase dominiert eine intensive Botrytiswürze, einladendes Marillenkonfit, etwas Stachelbeergelee, Rosinen, sehr fettenreiches Bukett. Am Gaumen saftig, vollreife Walderdbeeren klingen an, besitzt einen brillanten, vibrierenden Säurekern, salzige Mineralik im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

KENIGSEGG**(89-91) Koenigsegg Rot 2006 ZW/BF/SL**

13,5 Vol.%, DV, Teilbarrique, 30.000, extratrocken, €€€
Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase dunkles Beerenkonfit, zart mit Bitterschokolade unterlegt. Am Gaumen saftig, komplexe Textur, sehr würzig angelegt, ausgewogen, mineralische Facetten, feine Brombeer-Zwetschken-Frucht im Abgang, ein kraftvoller Speisenbegleiter.

(87-89) Koenigsegg Zwei. 1 2007 ZW

13 Vol.%, DV, Stahltank/großes Holzfass, 50.000, extratrocken, €€

87 Koenigsegg Sero Rosé 2007 ZW

12 Vol.%, DV, Stahltank, 15.000, extratrocken, €€

87 Koenigsegg Velt. 1 2007 GV

12 Vol.%, DV, Stahltank, 25.000, extratrocken, €€