


**WEINGUT
ROBERT SCHLUMBERGER**

2540 Bad Vöslau
Hans-Haderer-Gasse 8
T: +43 (0) 3686892 305, F: DW -230
services@schlumberger.at
www.privatkeller.at

Kellermeister:

Herbert Jagersberger

Kontakt: Peter Permann

Produktion: 20.000 Flaschen

100 % rot

9 Hektar

Andere Produkte: Sekt

Vereinszugehörigkeit:

Tu Felix Austria

Messen: ProWein, VieVinum

keller« kontinuierlich weiter steigern und auch bei nationalen wie internationalen Bewertungen hervorragend abschneiden. Als Beispiel seien hier die 93 Falstaff-Punkte für den Schlumberger »Privatkeller« Jahrgang 2009 und 2011 oder auch die Aufnahme in den »SALON Österreich Wein« genannt.

93 Privatkeller 2015 CS/ME

14,5 Vol.-%, NK, Barrique/gebrauchtes Barrique, €€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Herzkirschen, Nuancen von Brombeerkonfit, dezenter Edelholzanklang, Noten von Orangenzesten. Saftig, reife Pflaumen, dezente Extraktsüße, gut integrierte Tannine, bleibt haften, ein kraftvoller, noch jugendlich wirkender Speisenbegleiter.

93 Privatkeller 2009 CS/ME

14 Vol.-%, NK, Barrique/gebrauchtes Barrique, €€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Attraktive Cassisanklänge, kandierte Veilchen, zart nach Lakritze und Sandelholz, Nuancen von Nougat unterlegt. Saftig und elegant, feine schokoladige Textur, tragende Tannine, gute Frische, kraftvoll und gut anhaltend, mineralischer Nachhall, weiteres Reifepotenzial.

92 Privatkeller 2013 CS/ME

13,5 Vol.-%, NK, Barrique/gebrauchtes Barrique, €€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feines Brombeerkonfit, zart nach Cassis und Herzkirschen, zarte Holzwürze, florale Nuancen. Saftig,

elegant, feine Nuancen von Schokolade, seidige Textur, extraktsüßer Abgang, ausgewogen, mineralisch, ein vielseitiger Speisenbegleiter.





WEINGUT SCHNEIDER

BIO



Das Bioweingut Schneider konzentriert sich insbesondere auf die Sorten der Burgunderfamilie: den internationalen Pinot Noir und den autochthonen St. Laurent. Diese Spezialisierung ergibt sich in erster Linie aus den hervorragenden Anbaubedingungen, die ein gekonntes Zusammenspiel des kontinentalen Klimas mit den Kalkschotterböden und der Erfahrung und Leidenschaft der einzelnen Winzer widerspiegeln. Dass die Burgunderweine bereits internationales Format haben, beweisen Spitzenplätze bei renommierten Verkostungen. So holte sich Georg Schneider mit dem Pinot Reserve 2009 den Sortensieg bei der Falstaff-Rotweinprämierung 2011.

Gepflegte Gastlichkeit und vorbildliche Gastfreundschaft stehen im Restaurant »Rebhof Schneider« im Vordergrund. Unmittelbar neben dem Weingut angesiedelt, bietet es die Möglichkeit, die regionale Küche kennenzulernen. Probieren Sie die kulinarischen Köstlichkeiten und machen Sie es sich einfach bei einem guten Glas Wein gemütlich. Ziel der Familie Schneider ist es, dass sich ihre Gäste wohlfühlen.


(89) Rotgipfler Ried Taglsteiner 2017

13,5 Vol.-%, DV, großes Holzfass, €€€  

88 Weißburgunder 2017

13 Vol.-%, DV, großes Holzfass, €€  

93 Pinot Noir Drei Freunde 2013

13,5 Vol.-%, NK, Barrique, €€€€€€ 

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, Ockerrand, breitere Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, rotes Waldbeerkonfit, kandierte Mandarinenzesten, ein Hauch von Karamell, attraktives Bukett. Elegant, feine rotbeerige Frucht,