

Weingut
HEIDI SCHRÖCK



Heidi Schröck
7071 Rust, Rathausplatz 8
Tel. 02685/229, Fax -4
heidi@heidi-schroeck.com
www.heidi-schroeck.com
10,5 Hektar, W/R 70/30



Weinbäuerin in Rust: So schlicht die Botschaft auf Heidi Schröcks Etiketten auch ist, so punktgenau entspricht sie dem Selbstverständnis der Vollblutweinzlerin. Bereits seit 1983 führt die Mutter von Zwillingen namens Georg und Johannes den Familienbetrieb am Rathausplatz, der über Weingärten in den historischen Ruster Rieden Turner, Vogelsang, Ruster und Greiner verfügt. Seit etlichen Jahren wird Heidi Schröck von der Amerikanerin Lisa Lawrence unterstützt.

In den Weingärten dominieren die weißen Sorten, allen voran Welschriesling und Weißburgunder, die in ihren trockenen Varianten überwiegend im Stahltank ausgebaut werden. Mit ihren charaktervollen Weißburgundern zählt Heidi Schröck zweifellos zu der überschaubaren Gruppe an heimischen Sortenspezialisten. Grauburgunder, Muskateller und Furmint sind die weiteren Vertreter in Weiß. Während

Grauburgunder in neuen 300-Liter-Eichenfässern reift, verbringen letztere beiden Sorten sowie die Cuvée Vogelsang einige Monate zwecks Abrundung in neutralen großen Akazienholzfässern.

Zu Recht berühmt sind die Ruster Ausbrüche aus dem Hause Schröck, die immer wieder bei Verkostungen reüssieren. Seit etlichen Jahren gibt es hier zwei Linien: „Auf den Flügeln der Morgenröte“ als Sortencuvée aus mehreren Lagen sowie den Furmint-Ausbruch aus der Toplage Turner – Letzterer wurde in dem für Hochprädikate eher schwierigen Jahrgang 2008 nicht abgefüllt.

Deutlich zugelegt haben in den letzten Jahren die Roten – die aus Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch bestehenden Weine kommen ausgewogener und fruchtbetonter daher, was im Besonderen für die Vertreter aus dem tollen Rotweinjahr 2009 gilt. *psb*

2009 Gelber Muskateller €€ Frisch und floral, ruhige Orangenfrucht, sanft und ausgewogen, elegant; schlank gebaut, dezent saftig, recht zitrusbetont, frisch, recht rassige Säure, feinerb, hübscher Klassiker.

2009 Weißburgunder €€ Anfangs verkapselt, Lagerapfel und Zitronella, Striélhauch, dezente Gewürznote, zart röstig, etwas kalkig; eleganter Schmelz, fruchtsüß, guter Grip, reifes Kernobst, gebündelt, athletisch, lang. **TIPP**

2009 Furmint €€€ Zart parfümiert, fruchtbetont, Apfel und Birnen, Zitronenmelisse, Lindenblüten, recht füllig; mittelgewichtig, ausgewogen, runde, mollige Frucht, zartherb, hinten Säurebiss.

2009 Vogelsang halbtrocken (WR/PB/GM) €€ Einnehmend cremige Fülle; ungemein fruchtbetont, ausgereift, Marillen, Quittegelee, Vanillezucker; saftig, geschmeidig und reich, gelbtraubig, Weihnachtsstollen, minzig, elegante Restsüße, lang. **TIPP, PLV**

2009 Grauburgunder €€€ Betont rauchig-würzige Holznoten, dicht, mächtig, kompromisslos, Räucherspeck, Stollwerck;

geschmeidig-weicher Schmelz, Schokobananen, markante Holznoten, wuchtig, fest, trocken, fordernd, abwarten.

2009 Zweigelt vom Berg €€ Geht über vor Kirschrucht, expressiv, samtig, dicht, verlockend, pur, süße Gewürze; ungemein saftig, knackig, bilihübsche, verlockende Frucht, mittelgewichtig, dezentes Tannin, animierend. **FUN, PLV**

2009 St. Laurent Kraxner €€€ Luftbedürftig, einige Würze, recht vanillig, eingemachte Kirschen, mittlere Tiefe, mittelgewichtig, rotfruchtig, hinten leichter Tanninbiss und straffe Säure.

2009 Blaufränkisch Kulm €€€ Anfangs verkapselt, aber dicht und ausgereift, Brombeeren, Schliehen, Eleu; mittelgewichtig mit gewissen Fruchtreserven, einiger Biss, robust, noch ruppig, recht herb, sortentypisch, Geduld.

2008 Ausbruch Auf den Flügeln der Morgenröte €€€€€€ Leicht ätherisch, schöne Fülle, etwas süß-sauer, Vanillezucker, Marillen und Mangos, pikant, Kräuter; viel Frucht-schmelz, eher mild, rund, zugänglich, sanftere Textur, mittellang.