



# Schilcher / Blauer Wildbacher

Schilcherland van St. Bartholomä tot Eibiswald



Blauer Wildbacher: de naam komt van een wilde beek nabij Deutschlandsberg. Schilcher is afgeleid van het schitteren (schillern) van de wijn. In Oostenrijk wordt van deze druif Schilcher (een rosé) gemaakt, een bijzondere specialiteit, die alleen voorkomt in de West-Steiermark. Schilcher mag alleen dan Schilcher heten als hij van Blauer Wildbacher afstamt en in de Steiermark geogst en gemaakt is. Dan mag hij ook 'het witte paard' op het etiket van de fles dragen.

400 jaar voor Christus, in de tijd van de Kelten, werd de Blauer Wildbacher ontdekt. Het druivenras is geclassificeerd in 1841. De meest authentieke Schilcher wordt op Gneis en Leisteen (oergesteente) in de West-Steiermarkt geteeld.

Er is ± 450Ha Schilcher aangeplant. De gemiddelde opbrengst is 40-45Hl per hectare.

Rijping is redelijk laat en de druif wordt midden tot eind oktober geogst. Door de late rijping heeft de druif een vrij harde schil. De wijn staat bekend om zijn uitgesproken fruitige zuren.

De kleur is licht rood, schitterend tot robijnrood.

De smaak toont een vleugje rode bessen.

Een bijzondere variant daarop is een sekt van deze wijn. Juist deze fruitige zuren geven deze sekt zijn pikant droge karakter.

De ideale serveertemperatuur is 7-10°C.

De wijn dient binnen 3 jaar gedronken te worden.

