



2017 Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Erinnert vom Typ an einen Hermitage

Beschreibung:

Als Meister-Metzger ist Johann Schwarz eine Koryphäe mit überregionalem Bekanntheitsgrad; als Winzer ist er schon jetzt eine Legende, obwohl er sein Weingut erst im Jahr 1999 gegründet hat. Seine kraftvoll-eleganten Rotweine haben das Burgenland neu definiert und Maßstäbe für die ganze Region gesetzt. Das Filetstück seiner Kollektion ist der Kultwein Schwarz Rot, zu 100% aus Zweigelt. Der neue Jahrgang dieses limitierten Spitzenweins ist gerade auf den Markt gekommen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit violetterm Rand. Intensives Veilchenbouquet, dahinter blaubeerige Konturen, Minze und Eisenkraut sowie ein zarter Orangenblütentouch. Am eleganten Gaumen mit fleischigen Ansätzen, zarter Gripp und eleganter Textur. Im gebündelten Finale Wacholder, schwarze Oliven und Eisenkraut.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Weingut Schwarz
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	100% Zweigelt
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0617017075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Zweigelt
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.