

2018 Kumarod Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Der Freundschaftswein aus dem Burgenland

Beschreibung:

Hans und Michael Schwarz, die Pioniere aus dem Burgenland, legen mit dieser Cuvée einen soliden Speisenbegleiter mit erhabenem Finale vor. Mit dem Wort „Kumarod“ bezeichnet man im österreichischen Sprachgebrauch nur seine besten Freunde. Die Namensidee dazu kam Vater und Sohn Schwarz im Jahr 2006 bei der Betrachtung eines Bilds von Nikolaus Eberstaller, das heute auch das Etikett ziert.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubingranat und zarte lila Reflexe. Gebündeltes blaubeeriges Bouquet mit Holunder, Kardamom und Schlehen, dahinter edle Kräuterwürze, kandierte Madarinenzesten und getrocknete Veilchen. Am mittleren Gaumen mit saftiger Textur, spürbare Mineralik mit zarter Salznote. Im gebündelten Finale blaue und schwarze Beeren, Estragon und peffriges Extrakt. Ein guter Speisenbegleiter mit roten Beeren und erhabenem Finale.

Passt zu:

Passt perfekt zu Rohschinken (Trockenfleisch) oder zu Camembert und Brie.

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:

Schwarz

Bewertung(en):

Falstaff 91/100, Score 17/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer:

0508418



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kumarod Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 91/100, Score 17/20
Rebsorte(n): 70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im 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.