



## 2014 Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Der Kultwein vom Winzer und Metzger Johann Schwarz

### 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.

### Degustationsnotiz:

Granat mit aufhellendem Rand. Sehr floraler Beginn mit Veilchen und Orangenblüten, dahinter edle Würze mit schwarzem tasmanischem Pfeffer und Lakritze sowie blaubeerige Konturen feinen Grib zeigend, schlank mit schmalen Schultern, fein aufrauend auf der Zunge, Black Kurant und Graphitnoten im sehr eleganten Finale mit feinem Nachhall nach Holunder, wird als einer der elegantesten Schwarz Rot in die Geschichte eingehen, mit Potential.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Weingut Schwarz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	19 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0617014075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Schwarz Rot

Burgenland  
Johann Schwarz

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 92/100, Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Zweigelt  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 19 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.