



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.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Schwarz
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	19 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0617014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Zweigelt
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.