



Schwarz Weiss Cuvée

Burgenland, Johann Schwarz

Limitierte Cuvée mit Burgund-Flair

Beschreibung:

Johann Schwarz' Weine sind einzigartig und terroirbetont – handwerklich produziert mit geringsten Erträgen und sorgfältiger Traubenselektion.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb. Delikates Bouquet, frisch geriebene weisse Mandel, Schlüsselblume und Nektarine. Am dichten Gaumen mit cremiger Textur, reifes Extrakt, leicht seifig, balancierter Rasse, stützende Mineralik und burgundischer Körper. Im gebündelten Finale mit getrocknete Kamillenblüte, frischer weisser Pfeffer und zarter Bröckchenote.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Johann Schwarz

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Grüner Veltliner

Artikelnummer: 0672224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Schwarz Weiss Cuvée

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Grüner Veltliner
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.