



## 2016 Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Der Hans, der kann's ...

### **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:**

Granatrubin mit aufhellendem Rand. Komplexes, schwarz-blaubeeriges-fein würziges Bouquet, Holunder, Preiselbeeren und Veilchen, dahinter schwarze Johannisbeeren, Nelken und Haselnuss. Am kräftigen Gaumen mit reifem Extrakt, Cassisdrops und rote Pflaumen im Rückaroma, dahinter Wachholder, schwarze Oliven und spürbare Mineralik und zarter Adstringends - besticht durch Eleganz und nicht durch Kraft!

### **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>	Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Artikelnummer:</b>	0617016

## 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 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 20 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.