



2011 Schwarz Rot

Neusiedlersee, Johann Schwarz

René Gabriel schwärmt: Der beste Zweigelt der Welt!

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:

Dunkles Purpurgranat. Satter Heidelbeerkompott, ein verführerischer, ausladender Duft nach Brombeeren, roten Rosen, Kirschlikör, getrockneten Aprikosen und Nougatpralinen. Seidige Textur mit perfekt ausgereiften Tanninen, leicht stützend, geniale Extraktsüsse, daher sehr konzentriert, Himbeermark, Kokos, trotzdem herrliche Frische, feiner Caramelfi Im, nicht enden wollendes Finale – grandios!

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:	Neusiedlersee
Produzent:	Schwarz
Bewertung(en):	Score 19+/20, Falstaff 93/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0617011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Schwarz Rot

Neusiedlersee
Johann Schwarz

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19+/20, Falstaff 93/100
Rebsorte(n): 100% Zweigelt
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in 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.