

2013 The Butcher

Blaufränkisch, Burgenland, Johann Schwarz

Der Hans, der kann's immer wieder

Beschreibung:

Der Winzer Johann Schwarz war Metzger, ehe er sich mit den Weinbergen seiner Familie beschäftigte. Er ist eine authentische, erfrischende Persönlichkeit und steht mit Überzeugung zu seinen Wurzeln. «The Butcher» ist sein neuester Wurf, ein sortenreiner Blaufränkisch, der sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten, würzigen Gemüsegerichten und pikanten Käsesorten eignet. Es lohnt sich, bei dem Rotwein aus dem Burgenland zuzupacken.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinroter Mitte. Duftiges Bouquet nach roten Pflaumen und Hagebutten dahinter schwarzer, tasmanischer Bergpfeffer, spürbares reifes Extrakt, fein spröde am mittleren Gaumen, Koriander, Red Currant, Kakaopulver und Gewürznelken im Finale – guter Essensbegleiter.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Weingut Schwarz
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0802913075C6100



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Butcher

Blaufränkisch
Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.