



Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Le vigneron légendaire du Burgenland

Beschreibung:

Véritable maître dans sa spécialité, Johann Schwarz n'est pas reconnu seulement en tant qu'artisan-boucher: c'est avant tout un vigneron de légende. Dans le domaine qu'il a fondé en 1999, il a révolutionné le Burgenland en créant Schwarz Rot, son vin culte. Ce monocépage de Zweigelt séduit par sa densité et sa structure originale. À Andau, zone la plus chaude d'Autriche, les nombreuses heures d'ensoleillement et les sols de graves, associés à la passion absolue et au savoir-faire d'excellence du vigneron, donnent naissance à des rouges harmonieux et opulents et à des blancs puissants.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de cassis, de cardamome et de poivre de montagne de Tasmanie, sur des touches de mûres, de gelée de sureau et d'estragon. Bouche dense, charnue et racée, corps puissant. Olives noires, verveine et délicates nuances de baies noires dans la finale concentrée.

Accompagne idéalement:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Burg

Produzent: Johann Schwarz

Elevage: 16 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Zweigelt

Artikelnummer: 0617023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
A boire:	jusqu'en 2038
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.