



Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Le vigneron légendaire du Burgenland

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Va bien avec:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Appellation:	Burgenland
Producteur:	Johann Schwarz
Fabrication:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2040
Raisins:	100% Zweigelt
N° article:	0617024

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Pays d'origine: Autriche
Classifications: Falstaff 96/100, Score 19.5/20
Raisins: 100% Zweigelt
Prêt à boire: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.