

## **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 opaque, violet sur le disque. Un nez fantastique avec beaucoup d'abricots, de sureau et de prunelle, puis des prunes et du cassis. Bouche puissante et dansante, avec beaucoup de finesse et d'élégance, du jamais vu, dans la finale complexe - qui me rappelle un Hermitage avec de belles notes de poivre du Sichuan - un très grand Schwarz Rot avec beaucoup d'élégance.

#### 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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

A boire: jusqu'en 2032 Cépage(s): 100% Zweigelt Artikelnummer: 0617018

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

#### **Schwarz Rot**

Burgenland Johann Schwarz

Herkunft:AutricheNotation:Score 19.5/20Cépage(s):100% ZweigeltA boire:jusqu'en 2032Weinbau:TraditionnelleElevage:20 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 13.0%

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.