



Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Un vin culte 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-grenat, disque rouge rubis brillant. Les griottes dominent le séduisant bouquet où se joignent des notes d'olive noire, de clou de girofle et de poivre des montagnes de Tasmanie. La bouche est sublimement soyeuse, avec un extrait agréablement mûr, des tannins souples et un corps élégant. Framboises sauvages fraîchement cueillies, pastilles de groseille et zestes d'orange sanguine dans la très longue finale aromatique, se terminant sur une délicate astringence.

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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0617019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.