



2018 Kumarod Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Le vin de l'amitié du Burgenland

Description:

Avec cet assemblage, les pionniers du Burgenland que sont Hans et Michael Schwarz présentent un vin d'accompagnement équilibré, marqué par une finale élégante. Dans la langue autrichienne, le terme «Kumarod» est utilisé pour désigner ses meilleurs amis. L'idée du nom a germé en 2006, alors qu'ils contemplaient l'oeuvre de Nikolaus Eberstaller qui orne aujourd'hui l'étiquette.

Note de dégustation:

Grenat rubis profond aux délicats reflets violets. Bouquet concentré de myrtilles, de sureau, de cardamome et de prunelles, sur des notes épicées d'herbes, des zestes de mandarine confits et des violettes séchées. Milieu de bouche fluide et minéral, avec une délicate note salée. Finale concentrée aux arômes de baies bleues et noires, d'estragon et de poivre. Le compagnon idéal d'un repas avec des notes de petits fruits rouges dans la sublime finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Schwarz
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 17/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Référence:	0508418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Kumarod Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Autriche
Notation(s): Falstaff 91/100, Score 17/20
Cépage(s): 70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.