



2013 The Butcher

Blaifränkisch, Burgenland, Johann Schwarz

Il est vraiment très doué, ce Hans

Description:

Avant qu'il ne se consacre aux vignes de sa famille, le vigneron Johann Schwarz était boucher. Personnage authentique et plein de fraîcheur, il est fier de ses racines. «The Butcher» est son dernier chef d'oeuvre en date. Un monocépage de Blaifränkisch qui accompagne à merveille le gibier, les plats de légumes relevés et les fromages affinés. Ne manquez surtout pas ce vin rouge du Burgenland!

Note de dégustation:

Grenat profond au centre rubis. Bouquet ouvert aux parfums de prunes rouges et de cynorrhodon, avec des notes de poivre noir de Tasmanie en arrière nez. Extrait mûr et légèrement rugueux, finale aux saveurs de coriandre, cassis, cacao et clou de girofle – idéal avec un repas.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Weingut Schwarz
Notation(s):	Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0802913075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Butcher

Blaifränkisch
Burgenland
Johann Schwarz

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.