



## 2015 Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Le vigneron légendaire du Burgenland

### Description:

En tant qu'artisan boucher, Johann Schwarz est une grande pointure connue bien au-delà des frontières régionales. En tant que vigneron, il est d'ores et déjà une légende, bien qu'il n'ait fondé son domaine qu'en 1999. Avec ses vins rouges aussi puissants qu'élégants, il a redéfini le Burgenland et imposé de nouvelles références pour toute la région. Le joyau de sa collection est le vin culte «Schwarz Rot», un 100% Zweigelt.

### Note de dégustation:

Rubis-grenat, violet sur le disque. Bouquet complexe légèrement en retenue sur des senteurs de baies bleues, de violettes et de cassis. Palais puissant et mûr où l'on retrouve des pastilles au cassis mais aussi de la prune en rétro-olfaction, puis viennent des saveurs de verveine et d'olives noires accompagnées d'une minéralité marquée. Beaucoup d'élégance dans ce millésime, tout en finesse, sans brutalité! Choisi comme le meilleur Zweigelt d'Autriche par le jury A la Cartel!

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Burgenland
<b>Producteur:</b>	Schwarz
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Falstaff 95/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Référence:</b>	0617015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Schwarz Rot

Burgenland  
Johann Schwarz

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Falstaff 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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 décanner.