



Kumarod Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Il vino dell'amicizia del Burgenland

Beschreibung:

Con questo blend, i pionieri del Burgenland Hans e Michael Schwarz presentano un vino da compagnia ben equilibrato con un finale elegante. In Austria, il termine \"Kumarod\" viene usato per descrivere i migliori amici. L'idea del nome è venuta loro nel 2006, mentre contemplavano l'opera di Nikolaus Eberstaller che ora adorna l'etichetta.

Degustationsnotiz:

Rubino granato intenso con delicati riflessi violacei. Bouquet concentrato di mirtilli, sambuco, cardamomo e prugne, con note erbacee speziate, buccia di mandarino candita e viole secche. Il palato medio è fluido e minerale, con una delicata nota salina. Finale concentrato con aromi di bacche blu e nere, dragoncello e pepe. Perfetto per accompagnare un pasto, con note di bacche rosse nel sublime finale.

Ideale con:

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burg

Produzent: Johann Schwarz

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Artikelnummer: 0508418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Kumarod Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Zweigelt, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.