

2013 The Butcher

Blaufränkisch, Burgenland, Johann Schwarz

Der Hans, der kann's immer wieder

Descrizione del vino:

Der Winzer Johann Schwarz war Metzger, ehe er sich mit den Weinbergen seiner Familie beschäftigte. Er ist eine authentische, erfrischende Persönlichkeit und steht mit Überzeugung zu seinen Wurzeln. «The Butcher» ist sein neuester Wurf, ein sortenreiner Blaufränkisch, der sich hervorragend als Begleiter zu Wildgerichten, würzigen Gemüsegerichten und pikanten Käsesorten eignet. Es lohnt sich, bei dem Rotwein aus dem Burgenland zuzupacken.

Nota di degustazione:

Tiefes Granat mit rubinroter Mitte. Duftiges Bouquet nach roten Pflaumen und Hagebutten dahinter schwarzer, tasmanischer Bergpfeffer, spürbares reifes Extrakt, fein spröde am mittleren Gaumen, Koriander, Red Currant, Kakaopulver und Gewürznelken im Finale – guter Essensbegleiter.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Schwarz
Valutazioni:	Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0802913



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Butcher

Blaufränkisch
Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 91/100, Parker 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità: Jetzt bis 2025
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.