



2021 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:

Pourpre foncé, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet très complexe de cassis, de cardamome et de poivre de montagne de Tasmanie, sur des touches de mûres, de gelée de sureau et d'estragon. Bouche dense, charnue et racée, corps puissant. Olives noires, verveine et délicates nuances de baies noires dans la finale concentrée.

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):	Score 19.5/20, Falstaff 96/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0617021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19.5/20, Falstaff 96/100
Cépage(s):	100% Zweigelt
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.