



2009 Merlot Panta Rhei

Burgenland, Schwarz-Velich

Exklusive Magnum von Kultwinzer Johann Schwarz

Nota di degustazione:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Schwarzes Kirschbouquet pur – dahinter Kandis, Toffeenoten, Brombeergelée und Heidelbeerkompott, gepaart mit einem verführerischen Veilchenduft. Am Gaumen reife, gut unterlegte Tannine, man spürt das «kühle» Terroir des Leithagebirges, unheimliche Eleganz und Finesse, feine Röstaromatik und Black Currant. Im langen Finale Holunder, tabakige Würze und Schattenmorellen. Eine Glanzleistung von Johann Schwarz! Wer den Wein jetzt schon geniessen will, unbedingt drei Stunden vorher dekantieren! Kann in seiner perfekten Trinkreife 19/20 erreichen!

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	Merlot
Numero di articolo:	0573509

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Panta Rhei

Burgenland
Schwarz-Velich

Origine: Austria
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: Merlot
Maturità: Jetzt bis 2030
Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.