



2022 Schwarz Rot

Burgenland, Johann Schwarz

Il vino di culto del Burgenland

Descrizione del vino:

Come macellaio artigianale, Johann Schwarz è un grande nome conosciuto ben oltre i confini della regione. Come viticoltore è già una leggenda, anche se ha fondato la sua azienda solo nel 1999. Con i suoi vini rossi potenti ed eleganti, ha ridefinito il Burgenland e fissato nuovi standard per l'intera regione. Il gioiello della sua corona è il vino di culto \"Schwarz Rot\", uno Zweigelt al 100%.

Nota di degustazione:

Porpora scuro, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Bouquet molto complesso di ribes nero, cardamomo e pepe di montagna della Tasmania, con note di mora, gelatina di sambuco e dragoncello. Al palato è denso, carnoso e vivace, con un corpo potente. Olive nere, verbena e delicate sfumature di bacche nere sul finale concentrato.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Schwarz
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0617022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Schwarz Rot

Burgenland
Johann Schwarz

Origine: Austria
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Zweigelt
Maturità: fino a 2042
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio:

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