



00105119 | 2019

SCHWARZ ROT



Weingut Schwarz



Österreich

Weinbauregion Weinland Neusiedlersee-Hügelland



trocken



100% Zweigelt

SCHWARZ

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dunkel glänzendes Rubingranatrot mit violetten Reflexen

Duft: in der Nase intensiv mit üppigen Aromen von roten und dunklen Beeren, etwas Pflaume, auch leicht blumigen Noten und feiner Edelholzwürze

Geschmack: am Gaumen elegant, sehr saftig, mit guter Fülle, rote Beerenfrucht, frische Säure und reifes Tannin sind perfekt eingebunden, perfekt in Balance, die Textur ist seidig, das Finale lang mit einem Hauch Extrakt Süße

HERKUNFT

Qualitätsstufe herkunftstypischer Qualitätswein (DAC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
9120015426426
69120015426428

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Schwarz
7163 Andau



WEINNOTIZ

Ursprünglich hieß er Rotburger. Dann benannte man ihn nach seinem Züchter Dr. Fritz Zweigelt, dem 1922 die erfolgreiche Kreuzung von Sankt Laurent und Blaufränkisch gelang. Heute ist Zweigelt oder auch Blauer Zweigelt die Nr. 1 unter Österreichs roten Trauben und Nr. 2 insgesamt (nach dem Grünen Veltliner). Tendenz steigend. Unkompliziert im Anbau und höchst charmant am Gaumen ist er bei Winzern und Konsumenten gleichermaßen beliebt. Vor allem, wenn man es versteht, die wuchsfreudige Sorte im Weinberg in ihre Schranken zu weisen und auch im Keller mit Bedacht arbeitet, etwa beim Einsatz von Holz. Johann Schwarz zeigt sehr eindrücklich, welche Klasse der Zweigelt entfalten kann. Sogar in Österreichs Hotspot Andau, dem östlichsten Ort des Landes, nur einen Spuck entfernt von der ungarischen Grenze, wo regelmäßig die meisten Sonnenstunden und höchsten Hitzewerte gemessen werden. Ausgeglichen wird die Wärme mit kalten Herbstnächten und starken saisonalen Unterschieden (Sommer, Winter). Dem Zweigelt, sonst eher kein Hitzefan, scheint das gut zu gefallen. Zumindest bei Johann Schwarz: Schwarz Rot zeigt sich perfekt in Balance mit dichten, reifen Aromen, sanft eingebundenem Tannin und saftiger Frische.

WEINBEREITUNG

Alle Trauben werden vorsichtig von Hand in kleine Kistchen gelesen und noch im Weinberg in Kühlbehältern aufbewahrt, um sie vor Oxidation zu schützen und ihre frische Frucht zu bewahren, im Keller dann vollständig entrappt, einige Tage kühl eingemaischt, dabei die Beerenhäute regelmäßig von Hand unter den Most gedrückt, um die delikaten Farb- und Aromastoffe zu entziehen, die Schwarz Rot das dichte, dunkle Purpurrot und seine intensive Frucht verleihen. Danach wird die temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank gestartet, der Wein nach abgeschlossener Gärung behutsam von der Maische genommen und zu seiner Vollendung für 19 Monate in Eichenfässern (90 Prozent neues Holz) zur Reife gelegt.