

## WEINGUT SCHWARZ The Butcher Weiss Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Schwarz</b>
Traubensorten:	Grüner Veltliner, Welschriesling (Olaszriesling), Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Restzuckergehalt:	1,4 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l

Die Butcher Cuvée Weiss ist eine Komposition aus 60% Grüner Veltliner, 30% Welschriesling und 10% Sauvignon Blanc, ausgebaut für sechs Monate im Stahltank. Einladendes Bouquet mit Aromen von saftigen Birnen, Aprikosen und etwas Limette, umrahmt von fein floralen Noten. Am Gaumen schöne Frische zeigend, saftig, mit Schmelz und guter Länge.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar süffiger Apéro Wein, zur Jause, verschiedenen Fischgerichten (bevorzugt Süßwasser-Fische), aber auch zu dezent scharfer Asia-Küche.

### **Produzent**

---

Im Seewinkel, in der sonnigen Weite der burgenländischen Puszta, liegt Andau – ein Ort, der Reben beste Bedingungen bietet. Hier bewirtschaftet Michael Schwarz seit 2017 das Weingut seines Vaters Hans mit viel Herzblut. Hans, ursprünglich Fleischer, hatte nie geplant, Winzer zu werden. Doch aus Leidenschaft und dem Zuspruch guter Freunde („Hans, mach Wein!“) wurde Ernst. Bald war der Fleischhaken gegen die Weinpresse getauscht – und der „Schwarz Rot“ avancierte zum Kultwein, weit über die Landesgrenzen hinaus. Michael, von Kindesbeinen an dabei, brachte nach der Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe mit Schwerpunkt Fleischwirtschaft, dem anschließendem Weinbaustudium und internationalen Stationen in Spanien, Frankreich, Deutschland und Australien frischen Wind mit nach Hause. Heute stehen Schwarz-Weine für Authentizität, Charakter und Lebensfreude. Trinken, essen, das Leben genießen – so lautet das Credo der Familie Schwarz.

