

WEINGUT SCHWARZ

The Butcher Rot Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Schwarz
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Blaufränkisch (Lemberger), Merlot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	1.1 g/l
Säuregehalt:	5.4 g/l

Die Butcher Cuvée ist eine Komposition aus 60% Zweigelt, 20% Blaufränkisch und 20% Merlot, ausgebaut für 12 Monate in Barriques, davon 1/3 neu. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Dörripflaumen, würzig unterlegt mit Noten von Nougat und feinen Tabaknuancen. Am Gaumen rund, mit saftigem Frucht Extrakt und gut stützenden, reifen Tanninen.

Empfehlung

Toller Begleiter zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten wie etwa Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Rinds-Schmorbraten, sowie zu Wild, oder auch zu gebratener Leber. Mit seiner feinen Würze macht er auch gute Figur zu Grilladen, vom Röst-Paprika bis zum BBQ-Rib.

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 Lebensmitteltechnologen 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.

