



Burgenland

Johann Schwarz Schwarz Weiss 2020

CHF 38.50

 75cl
 13.5%
 Burgenland
 Chardonnay, Grüner Veltliner
AN 5202720

Degustationsnotiz

In der Nase gelbe Apfelfrucht unterlegt von frischen Wiesenkräutern, attraktives Bukett, Hauch von Orangenzenen. Im Gaumen; komplex, gut integrierte Holzwürze, mineralisch, zart nach Grapefruit, ein kraftvoller Speisenbegleiter.

Herstellung

13 Monate Ausbau, 60% neues Holz, 40% wiederbefüllte Fässer.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Kalbssteak, Eierschwammerlragout, Vollmundige kräftige Hartkäse

Produzent

Johann Schwarz ist ein Monument. Ein leibhaftiger Fleischer mit burgenländischem Humor. Das erklärte Ziel von Johann Schwarz lautet, Weine zu produzieren, wie es sie in Österreich noch nie gegeben hat. Nach den bisherigen Jahrgängen zu schliessen, ist das auch gelungen. Metzgermeister Johann Schwarz baut auf die kenntnisreiche Unterstützung der beiden "Ks": des Süsswein-Gurus Alois Kracher - mittlerweile dessen Sohn Gerhard - und des in Südkalifornien ansässigen Spitzenwinzers mit österreichischen Wurzeln, Manfred Krankl (Sine Qua Non), die mit ihm gemeinsam den Trauben aus den Andauer Rieden an der ungarischen Grenze eine internationale Dimension einhauchen. Jahrelang bearbeitete Johann Schwarz seine zwölf Hektar nach Anleitung von Alois Kracher und war stets einer seiner wichtigsten und besten Traubenlieferanten. 1999 beschlossen die beiden Freunde, die Schwarz-Trauben getrennt zu verarbeiten und eigene Schwarz-Weine zu vinifizieren. Es entstanden unter markant einfachem Etikett Schwarz-Weiss (Chardonnay und Grüner Veltliner) und Schwarz-Rot (Zweigelt). Dazu gesellten sich, gewidmet seinen beiden Kameraden, ein Haustrunk namens Kumarod Rot (Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch) beziehungsweise Kumarod Weiss (Scheurebe, Sauvignon Blanc und Chardonnay).

Region

Das Burgenland ist mit rund 11'772 Hektaren Rebfläche eines der bedeutendsten Weinbaugebiete Österreichs und erstreckt sich im Osten des Landes entlang der ungarischen Grenze. Das pannonische Klima mit seinen heissen Sommern und grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht schafft ideale Bedingungen für körperreiche, reife Weine. Vor allem Blaufränkisch und Zweigelt prägen das Bild – Blaufränkisch zeigt sich würzig und strukturiert mit grossem Lagerpotenzial, während Zweigelt saftige, fruchtbetonte Weine hervorbringt. Ergänzt wird das Spektrum durch Burgundersorten sowie Weissweine wie Weissburgunder, Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Rund um den Neusiedlersee finden sich ausserdem einzigartige Bedingungen für edelsüsse Spezialitäten wie den weltbekannten Ruster Ausbruch, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert reicht. Die Böden reichen von kalkreichen Lagen am Leithagebirge über Schiefer und Lehm im Mittelburgenland bis zu sandigen Ablagerungen im Seewinkel. Diese Vielfalt verleiht den Weinen des Burgenlands Charakter, Ausdruck und internationale Strahlkraft.