

SCHWARZ HANS THE BUTCHER CUVÉE SCHWARZ HANS, ANDAU



Jahrgang: 2016
Inhalt: 75 / 150 cl
Produzent: **Schwarz Hans**
Traubensorte(n): Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt: 13.0% Vol.
Ausschenkttemperatur: 16-18°C

Dunkles Rubingranat-Rot mit schönen violetten Reflexen. In der Nase feine Note von Herzkirschen gepaart mit einem Hauch von Kräutern. Im Gaumen sehr rotbeerig, Orangenesten feinem nussigen Touch, saftige Struktur mit feinen Tanninen. Langer Nachhall bleibt lange im Abgang.

Empfehlung

Ein sehr wandelbarer Speisebegleiter, passt zu kräftigen Speisen mit dunklem
Fleisch, sowie auch zu lange gereiften Hartkäse und Schokoladen-Süssspeisen.

Produzent

Schwarz Hans - The Butcher oder Hans Schwarz baut auf die kenntnisreiche Unterstützung von Gerhard Kracher Junior und des in Südkalifornien ansässigen Spitzenwinzers mit österreichischen Wurzeln, Manfred Krankl (Sine Qua Non), die mit ihm gemeinsam den Trauben aus den Andauer Rieden eine internationale Dimension einhauchen.