

Weinberaterin und Sommelière Natalie Lumpp schreibt:

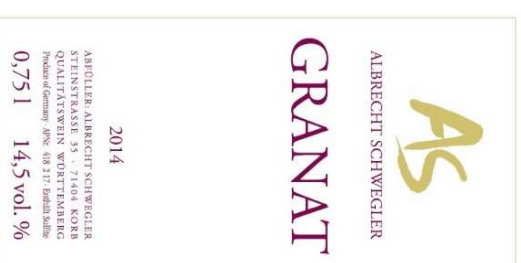
Weingut Albrecht Schwegler

Immer einen Schritt voraus waren Andrea und Albrecht Schwegler mit ihren großen Rotweincuvées! Man sieht es ihnen nicht an, aber schon seit den 90er Jahren bringen sie Rotweine von höchster Güte auf den Markt – die sich immer wieder mit den ganz großen internationalen Gewächsen messen. Die Dynamik hält weiter an. Die nächste Generation, Julia und Aaron Schwegler, erweiterten den Betrieb in den letzten Jahren und bauen neben den exzellenten Rotweinen seit 2009 auch außergewöhnliche Weißweine aus. Das Weingut Albrecht Schwegler bewirtschaftet eine Rebfläche von knapp sieben Hektar. Daraus resultieren nach strenger Selektion circa 30.000 Flaschen Wein. Die Rotweincuvées werden ausschließlich im Barriqueausgebaut, die Weißweine reifen in Barriques und Tonneaus.

Weinexpertise

2014 GRANAT

Jahrgang:	2014
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorten:	Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Cabertin
Qualität:	trocken
Boden:	Keuperboden
Ausbau:	24 Monate in neuen Barriques
Trinktemperatur:	18° C
Beschreibung:	Wenn Sie den dichten tiefdunklen Granat im Glas schwenken, strömt Ihnen ein absolut verführerischer Duft entgegen. Sein süßlicher Schmelz betört, erinnert unglaublich an Eukalyptus (!) und ätherische Öle – denken Sie nur an frische Minze und reife Feigen. Je mehr Luft er bekommt, desto mehr zeigt er sein Aromenspektrum – er wird immer floraler - Veilchen. Aber einfach sehr präzise gearbeitet.



Am Gaumen spüren Sie reiche, kraftvolle Struktur und trotzdem wirkt er geschliffen und elegant. Was er an Eukalyptus und ätherischen Ölen versprochen hat, hält er auch im Mund und noch lange im Nachhall.

Speisenbegleiter:

Genießen Sie dazu einen Rehrücken mit Blaukraut und Knödel oder Rib-Eye Steak oder Côte de Boeuf mit einem Zweig Rosmarin.