



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



**2016 „DER KLEINE SCHWARZ“
WEISSWEINCUVÉE
QBA TROCKEN**

Jahrgang	2016
Rebsorte	Riesling, Weißburgunder, Müller Thurgau und Scheurebe
Lesezeitpunkt	Ende September
Mostgewicht	94° Oe
Ausbau	100% Edelstahl
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	5,5 g/l
Restzucker	4,1 g/l
Sensorik	Alle vier Rebsorten bringen das Beste mit für diese frisch- fruchtige Cuveé. Körper, Schmelz, eine feine Zitrusfrucht und ein lebendiges Säurespiel. Sehr schön trinkig.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Fisch und Meeresfrüchte

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2016 MUELLER THURGAU QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	Müller Thurgau
Lesezeitpunkt	Ende September
Mostgewicht	76° Oe
Ausbau	6 Monate im gebrauchten Holzfass
Alkohol	12,5 % Vol.
Säure	5,1 g/l
Restzucker	1,8 g/l
Sensorik	Getrocknete Aprikose und pink Grapefruit begeistern die Nase. Im Mund wirkt er frisch trotz zurückhaltender Säure. Seine Spannung erhält der Wein über die Würzigkeit.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Scampigerichte

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2016 ROSAROT ROSÉ QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	60 % Regent & 40 % Spätburgunder
Lesezeitpunkt	Anfang Oktober
Mostgewicht	92° Oe
Ausbau	6 Monate im gebrauchten Holzfass
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	4,6 g/l
Restzucker	2,7 g/l
Sensorik	

Johannisbeerrot leuchtend.
Der Wein überzeugt mit seinem
feinen Beerenduft. Saftige
Frucht und Würzaromen
verleihen ihm klare Konturen.
Eine milde Säure, begleitet von
feinen Tanninen, lassen den
Wein ausklingen.

Trinkempfehlung	10-12°C
Speisenempfehlung	Sehr vielseitig, u. a. ein idealer Grillbegleiter.

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2016 WEISS & GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	60 % Weißburgunder & 40 % Grauburgunder
Lesezeitpunkt	Ende September
Mostgewicht	90° Oe
Ausbau	9 Monate im Barrique (30 % im neuen Holz)
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	5,1 g/l
Restzucker	2,2 g/l
Sensorik	Kräftiges Gelb. Die Burgundercuvée besticht im Bukett mit Noten von Ananas und Orangenschale. Auch würzige Anklänge durch den Ausbau im Barrique sind zu spüren. Körperreich und mit wunderbar präserter Säure ausbalanciert, mündet der Wein in ein nachhaltiges, von Mineralität geprägtes Finale.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Verschiedenste Fischgerichte

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2015 RIESLING & TRAMINER QBA TROCKEN

Jahrgang	2015
Rebsorte	80 % Riesling & 20 % Traminer
Lesezeitpunkt	Mitte Oktober
Mostgewicht	98° Oe
Ausbau	9 Monate im Holzfass
Alkohol	12,5 % Vol.
Säure	6,4 g/l
Restzucker	2,4 g/l
Sensorik	Goldgelb, mit feiner Aromatik von reifer Litschi und Quitte startet der Wein. Im Finale zeigt er sich anregend dank lebendiger Säure. Geschmeidiger, langer Abgang.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Asiatische Küche

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



**2016 RIESLING
„MEISSNER KAPITELBERG“
QBA TROCKEN**

Jahrgang	2016
Rebsorte	100 % Riesling
Lesezeitpunkt	Mitte Oktober
Mostgewicht	81° Oe
Ausbau	9 Monate im großen Holzfass
Alkohol	12,5 % Vol.
Säure	6,6 g/l
Restzucker	2,2 g/l
Sensorik	Goldgelb. Kräuterwürze, Orange und Feuerstein duften aus dem Glas. Geschmacklich begeistert der frische Zitruston, er verleiht dem Wein einen schlanken, filigranen Anstrich. Kraftvoller, mineralischer Abgang, gutes Reifepotenzial.

Speisenempfehlung Zu gebratenem Fisch

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2016 „WEISS VON SCHWARZ“ BLANC DE NOIR QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	100 % Spätburgunder
Lesezeitpunkt	Anfang Oktober
Mostgewicht	100° Oe
Ausbau	9 Monate im Barrique
Alkohol	13,5 % Vol.
Säure	5,3 g/l
Restzucker	2,7 g/l
Sensorik	Helles Gelb. Intensiver und animierender Duft nach roten Beeren. Am Gaumen ist er recht füllig, fruchtig und im Finale auch mineralisch. Angenehme Gerbstoffstruktur, die den Wein druckvoll ausklingen lässt. Sehr gutes Reifepotenzial.
Trinkempfehlung	12-14° C
Speisenempfehlung	Steinpilzrisotto mit Parmesan

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



„ROT VON SCHWARZ“ ROTWEINCUVÉE QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	Regent, Spätburgunder & Dornfelder
Lesezeitpunkt	Anfang Oktober
Mostgewicht	95° Oe
Ausbau	9 Monate im Barrique
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	5,0 g/l
Restzucker	0,0 g/l
Sensorik	Granatrot. Animierender Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, verbunden mit leicht würzigen Noten. Der Gaumen wird von einer erfrischenden Mineralik, samtiger Struktur und runden Gerbstoffen verwöhnt.
Trinkempfehlung	16°C
Speiseempfehlung	Fleischgerichte

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2014 SPÄTBURGUNDER & PORTUGIESE QBA TROCKEN

Jahrgang	2014
Rebsorte	85 % Spätburgunder & 15 % Portugieser
Lesezeitpunkt	Anfang Oktober
Mostgewicht	96° Oe
Ausbau	18 Monate im Barrique
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	6,0 g/l
Restzucker	0,1 g/l
Sensorik	Kräftiges Rubinrot. Sehr ansprechendes und komplexes Bukett, intensiverv Duft nach reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Kraftvoll und trotzdem elegant präsentiert er sich am Gaumen, dezente Holzwürze im Abgang.
Trinkempfehlung	16-18° C
Speisenempfehlung	Geschmortes Wild.

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE



**WEINGUT MARTIN
SCHWARZ**



2016 CHARDONNAY QBA TROCKEN

Jahrgang	2016
Rebsorte	Chardonnay
Lesezeitpunkt	Mitte September
Mostgewicht	85° Oe
Ausbau	9 Monate Barrique
Alkohol	13,0 % Vol.
Säure	6,5 g/l
Restzucker	2,2 g/l
Sensorik	Animierend in der Farbe, verführerisch im Bukett und begeisternd im Geschmack. Der Wein wirkt anfangs schlank, entwickelt dann im Mund eine enorme Kraft für einen langen Abgang.
Trinkempfehlung	10-12° C
Speisempfehlung	Fischgerichte

MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRASSE 71 · 01662 MEISSEN
TELEFON (0351) 895 60 72 · FAX (0351) 895 60 79
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE