



2011 Blaufränkisch Szapary

Südburgenland, Weinbau Uwe Schiefer

In aller Munde: Uwe Schiefer

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Verrücktes Bouquet nach wilden Rosen, Jasmin, Heidel- und Brombeeren, dahinter schwarzer Pfeffer und dunkle Kirschen, sehr vielschichtig und verspielt. Langer Körper mit feinen Muskeln, wirkt dadurch sehr elegant, im Finale ziemlich floral mit Zwetschgentönen und edler tabakiger Würze endend. Geniale Stilistik.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Südburgenland
Produzent:	Schiefer
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0717111

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Szapary

Südburgenland
Weinbau Uwe Schiefer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.