



Scheurebe

Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher

Un vin liquoreux explosif

Description:

Le domaine viticole Kracher est situé dans la région du Seewinkel, dans le Burgenland autrichien. C'est là, où l'évaporation du lac, les brumes du soir et le climat pannonien chaud créent des conditions météorologiques humides et chaudes, que se développe le Botrytis cinerea, à l'origine de vins doux fantastiques tels que les Beerenauslesen et les Trockenbeerenauslesen.

Profil aromatique:

Jaune doré brillant. Bouquet enivrant de tarte à la mirabelle fraîche et de mangue mûre, puis de raisins secs, de pamplemousse, de compote de reine-claude et de safran. La bouche est grasse avec un bon équilibre et de la finesse ainsi qu'un extrait très mûr, presque sirupeux, il est porté par une fraîcheur parfaitement soutenue. Arômes de fruit de la passion, de croissant à la vanille, d'huile de mandarine et une touche de menthe dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Burgenland
Elevage:	26 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.0%
Cépage(s):	100% Scheurebe
N° article:	0467023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Scheurebe

Trockenbeerenauslese
Burgenland

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Scheurebe
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	26 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.