



The Great Bustard

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Cuvée de Scheiblhofer en quantité limitée

Description:

À l'occasion du 70e anniversaire de son père Johann, Erich Scheiblhofer a créé un nouveau chef-d'œuvre: The Great Bustard. Le nom fait référence à la grande outarde, le plus grand oiseau capable de voler en Europe, qui est originaire du Burgenland.

Profil aromatique:

Grenat rubis profond, centre impénétrable. Notes intenses de cerises noires, sur un soupçon de cassis et de discrètes notes fumées de bois précieux. Charnu, avec des tannins très présents, ainsi qu'une finale longue et persistante. Grand potentiel de garde.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Autriche

Appellation: Burgenland

Producteur: Scheiblhofer - The Wine

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2035

Raisins: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

N° article: 1011823

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Pays d'origine: Autriche
Classifications: Score 19/20
Raisins: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Prêt à boire: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.