



The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Moderne et onctueux

Description:

La référence en matière de vin rouge autrichien, issu d'un cépage autochtone, et produit par le vinificateur aux multiples talents Erich Scheiblhofer.

Profil aromatique:

Pourpre profond, centre opaque. Bouquet enivrant de bigarreaux bien mûrs, de gelée de sureau et de poivre noir des montagnes de Tasmanie, en deuxième nez viennent des notes de réglisse, ainsi qu'un délicat souffle de cannelle et de pétales de rose séchés. La bouche puissante et onctueuse présente une superbe richesse d'extraits, des tannins cacaotés et un corps musclé. Cocktail de baies des bois et tabac blond dans la finale concentrée à l'astringence légèrement farineuse.

Va bien avec:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de bœuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

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:	Neusiedlersee
Producteur:	Burgenland
Fabrication:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.0%
Raisins:	100% Zweigelt
N° article:	0532324

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland

Pays d'origine:	Autriche
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	100% Zweigelt
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.