

# Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un Blaufränkisch majestueux

#### Beschreibung:

Situés à l'est du pays, les vignobles d'Andau sont considérés comme les plus ensoleillés d'Autriche. Année après année, le touche-àtout Erich Scheiblhofer y produit des vins spectaculaires comme ce Blaufränkisch. Les raisins pour le Jois ont été rigoureusement sélectionnés. Il a ensuite été élevé 18 mois en barriques pour devenir un vin opulent qui plaît beaucoup, idéal en toute occasion et pour accompagner les repas.

#### Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet complexe de baies noires, de pastilles de chocolat, de réglisse et de gelée de sureau, sur des touches de tabac dominicain et de jus de prunelle. Bouche riche et crémeuse avec des tannins cacaotés et un corps puissant. Finale concentrée et persistante, d'une sublime astringence, aux arômes de cerises sauvages et de bois précieux.

#### Accompagne idéalement:

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.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Autriche Sous-région: Neus

Produzent: Scheiblhofer - The Wine Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2037

**Cépage(s):** 100% Blaufränkisch (Lemberger)

**Artikelnummer:** 0375921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Blaufränkisch Jois

Burgenland

Scheiblhofer - The Wine

**Herkunft:** Autriche **Notation:** Score 19/20

**Cépage(s):** 100% Blaufränkisch (Lemberger)

A boire: jusqu'en 2037
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.