



Blaufränkisch Perwolff

Burgenland, Weingut Krutzler

Un fleuron du vin rouge haut de gamme d'Autriche

Beschreibung:

Maintes fois distingué au niveau national et international, le Perwolff est le Blaufränkisch phare du domaine. Cette pépite absolue a été nommée d'après l'ancienne dénomination de Deutsch-Schützen - sous le nom de Perwolff, la localité a été documentée pour la première fois en 1221. Les raisins qui proviennent en partie de vignes vieilles de plus de 50 ans des meilleurs emplacements de l'Eisenberg et du Deutsch-Schützen, produisent un Blaufränkisch puissant avec beaucoup de profondeur du sud du Burgenland et beaucoup de finesse.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis intense, discrets reflets violets jusque sur le disque. De douces épices agrémentent le bouquet complexe aux notes de mûres et de cerises noires, sur un peu de réglisse. Corps moyen, cerises rouges, jolis arômes de baies, élégante structure, tannins ronds, jolie persistance, un compagnon agréable pour les repas avec un potentiel de garde. de Peter Moser (Falstaff)

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

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: SüdB

Produzent: Weingut Krutzler

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0624818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blaufränkisch Perwolff

Burgenland
Weingut Krutzler

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.