



Blaufränkisch Sonnensteig

Neckenmarkt-Burgenland, Weingut Wellanschitz

L'élite du Blaufränkisch

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rubis grenat. Bouquet de baies noires, myrtilles, prunes, cerises sauvages, violette et tabac, arrière nez très minéral, clou de girofle. L'élégance transparait en milieu de bouche, malgré des tanins bien mûrs et soutenus, Darjeeling, notes tourbées et sureau dans la finale interminable et pleine de finesse.

Accompagne idéalement:

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 boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

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:	Burg
Produzent:	Weingut Wellanschitz
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0712111

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Blaifränkisch Sonnensteig

Neckenmarkt-Burgenland
Weingut Wellanschitz

Herkunft:	Autriche
Notation:	René Gabriel 19/20, Falstaff 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.