



## St.Laurent

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Spécialité de la maison Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Peu connu, le cépage St. Laurent est toujours une bonne surprise. Scheiblhofer en fait un vin souple, riche et complexe et prouve une fois de plus sa classe. Son St. Laurent est dans l'air du temps et convient à toutes les occasions.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre profond aux reflets violets. Bouquet de baies fraîchement cueillies, rappelant les myrtilles et les cerises noires, que viennent agrémenter des notes de truffe au chocolat noir et un souffle de cannelle. L'attaque tendre fait place à des arômes de petits fruits noirs qui se développent rapidement en bouche, sur des nuances de vanille et de réglisse ; tanins ronds, très concentrés ; finale aromatique et persistante.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Autriche

**Sous-région:** Burg

**Produzent:** Scheiblhofer - The Wine

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**Cépage(s):** 100% St. Laurent

**Artikelnummer:** 1014923

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### St.Laurent

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Autriche
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% St. Laurent
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.