



## 2016 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le vin-caresse d'Erich Scheiblhofer

### Description:

Quand le Mittelburgenland se mue en Terre du Milieu et produit un vin rouge doté de toute la puissance du Mordor. Erich Scheiblhofer a encore frappé! Il a créé là un rouge monumental, qui ensorcelle en un clin d'oeil tous ceux qui aiment les vins puissants, denses et concentrés. Le Mordor a notamment bénéficié d'un élevage de 18 mois en barriques neuves de chêne français.

### Note de dégustation:

Pourpre grenat dense aux reflets rubis. Bouquet de fruits noirs concentrés, de pastilles au chocolat noir, de cerises sauvages avec en arrière nez du cassis, de la violette ainsi que de la réglisse et du tabac à pipe parfumé. La bouche est robuste avec des tanins charpentés et une texture (encore) plus étoffée, beau potentiel. Finale persistante qui se termine sur des arômes de jus de pruneau, de tabac dominicain, et de l'essence de sureau.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Burgenland
<b>Producteur:</b>	Scheiblhofer
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	0869916

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** 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.