



2016 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Cabernet moderne et plein de tendresse

Description:

Pourpre impénétrable. Bouquet très dense et concentré de baies noires, avec du poivre noir et des pastilles de chocolat; figues confites et bois nobles sombres ainsi que tabac à pipe, palais charnu, tanins mûrs, devenant étoffé, doté de beaucoup de puissance. Finit sur les baies noires. A besoin de quelques années de maturation en bouteille et fera alors sensation lors de certaines dégustations de cabernetblind.

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.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0767616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland

Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2028
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 déguster.