



2017 The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderne et onctueux

Description:

La référence en matière de vin rouge autrichien, issu d'un cépage autochtone, et produit par le vinificateur aux multiples talents Erich Scheiblhofer.

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):

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Zweigelt

Référence: 0532317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Zweigelt

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

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.