



2017 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Cuvée de Scheiblhofer en quantité limitée

Note de dégustation:

Grenat rubis très foncé, coeur opaque. Tonalités intenses de cerise noire avec une touche de cassis, notes discrètes de bois noble fumé. Compact, tannins très présents, finale longue et persistante. Magnifique potentiel de développement.

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:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Référence:	1011817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Falstaff 95/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.