



2018 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le chouchou du public de Scheiblhofer

Description:

Le vigneron Erich Scheiblhofer a toujours rêvé d'une union entre les deux cépages majeurs que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot, et le cépage emblématique de l'Autriche et du Burgenland, à savoir le Zweigelt. Il a donné naissance à un assemblage rouge opulent d'envergure internationale qui, en raison d'une proportion élevée de Zweigelt, présente également des traits typiques des vins du Burgenland.

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé et profond, cœur opaque, reflets violets, s'éclaircit délicatement sur le disque. Mûres fraîches confites, bigarreaux mûrs, un soupçon de chocolat noir, soutenus par des nuances de réglisse. Juteux, agréable douceur de fruit rappelant les prunes mûres, du nougat fondu, des tannins mûrs intégrés, une texture soyeuse et chocolatée en finale, déjà bien développé, délicat confit de myrtilles en finale, légère note de bois, un compagnon polyvalent pour tous les plats.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0981718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 92/100
Cépage(s):	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.