



## 2018 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. Un vin qui mérite que vous en fassiez de grandes réserves, à plus forte raison à ce prix exceptionnel.

### Note de dégustation:

Grenat violet impénétrable, noir au centre. Fruit concentré rappelant les baies noires, mais aussi les pralinés au chocolat noir et le kirsch, avec en arrière nez des pastilles au cassis ainsi que de la réglisse et du bois exotiques. La bouche est opulente, avec des tannins cacaotés en soutien, une structure dense et un extrait mûr. La finale persistante se termine sur du jus de pruneau, du 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>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Blafränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
<b>Référence:</b>	0869918

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

Taille: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.