



2020 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un vin flatteur du talentueux touche-à-tout d'Andau

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 12 mois en barriques neuves de chêne français.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond, centre opaque. Les baies noires dominent le bouquet dense et serré aux notes d'essence de sureau, de jus de prunelle et de mûres, sur des touches de bois précieux, de tabac dominicain et de pastilles de chocolat. Bouche puissante et onctueuse, soutenue par des tannins mûrs. Finale aromatique et concentrée aux arômes de cassis, d'estragon, de poivron et de cerises sauvages.

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:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Blafränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Référence:	0869920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.