



2019 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

Description:

Avec ce Blaufränkisch, le vinificateur aux multiples talents Erich Scheiblhofer a réussi un coup de maître. L'Andau est la région viticole la plus orientale d'Autriche, qui profite du meilleur ensoleillement. Ce Blaufränkisch a été élevé en barriques pendant 18 mois et ses raisins ont été rigoureusement sélectionnés. Le Jois est un fabuleux vin d'hiver et accompagne à merveille les plats de Noël.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, reflets violets. Bouquet sensuel aux belles notes de cassis, de bigarreau et de gelée de sureau, sur des touches de pastilles au chocolat, ainsi que de délicates nuances de graphite et de bois exotique. Bouche puissante et charnue aux tannins cacaotés et au corps bien charpenté. Profonde minéralité dans la longue finale complexe aux arômes de baies noires, de tabac dominicain et de poivre noir de montagne.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0375919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blafränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Blafränkisch (Lemberger)
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
décanter.