MÖVENPICK
VINS

2021 St.Laurent

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Spécialité de la maison Scheiblhofer

Description:
Peu connu, le cépage St. Laurent est toujours une bonne surprise. Scheiblhofer en fait un vin souple, riche et complexe et prouve une fois de plus sa classe. Son St. Laurent est dans l'air du temps et convient à toutes les occasions.
Note de dégustation:
Pourpre profond aux reflets violets. Bouquet de baies fraîchement cueillies, rappelant les myrtilles et les cerises noires, que viennent agrémenter des notes de truffe au chocolat noir et un souffle de cannelle. L'attaque tendre fait place à des arômes de petits fruits noirs qui se développent rapidement en bouche, sur des nuances de vanille et de réglisse ; tanins ronds, très concentrés ; finale aromatique et persistante.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
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):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1014921

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

St.Laurent

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch