



## 2016 The Zweigelt

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderne et onctueux

**Description:**

La référence en matière de vin rouge autrichien, issu d'un cépage autochtone, et produit par le vinificateur aux multiples talents Erich Scheiblhofer.

**Note de dégustation:**

Grenat-violacé profond. D'élégants arômes torréfiés et une pointe de caramel rehaussent l'agréable bouquet de prunes et de figues au chocolat fondu. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins veloutés. Des arômes de compote de griottes et de réglisse, ainsi que des nuances séduisantes de rose et de subtiles touches de tabac épicé accompagnent la longue finale.

**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>	Neusiedlersee
<b>Producteur:</b>	Scheiblhofer
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Référence:</b>	0532316

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

Taille: A7 74x105

### The Zweigelt

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 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.