MÖVENPICK
VINS

2020 The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le fameux Zweigelt de Scheiblhofer

Description:
La commune d'Andau, sur les bords du lac Neusiedler See, est considérée comme la plus chaude d'Autriche. Ses sols graveleux offrent des conditions idéales pour obtenir une maturité optimale des raisins et produire des vins opulents. Le touche-à-tout Erich Scheiblhofer signe la référence en matière de vin rouge autrichien, issu du cépage autochtone Zweigelt. Pour découvrir le domaine par soi-même et déguster les vins sur place, il est recommandé de se rendre à l'hôtel «The Resort», récemment ouvert par la famille Scheiblhofer à Andau.

Note de dégustation:
Pourpre profond, centre opaque. Bouquet enivrant de bigarreaux bien mûrs, de gelée de sureau et de poivre noir des montagnes de Tasmanie, en deuxième nez viennent des notes de réglisse, ainsi qu'un délicat souffle de cannelle et de pétales de rose séchés. La bouche puissante et onctueuse présente une superbe richesse d'extraits, des tannins cacaotés et un corps musclé. Cocktail de baies des bois et tabac blond dans la finale concentrée à l'astringence légèrement farineuse.

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:	Neusiedlersee
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0532320

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
Apogée:	jusqu'en 2035
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.

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