



2015 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 profond. Charmant bouquet aux parfums de prunes et de figues au chocolat, avec de jolies notes toastées et un souffle de caramel en deuxième nez. La bouche est puissante et onctueuse avec des tannins veloutés. Longue finale persistante aux saveurs de griottes compostées et de réglisse, puis de roses enivrantes et de tabac épicé.

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):	Falstaff 93/100, Score 18+/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0532315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Zweigelt

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 93/100, Score 18+/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
Apogée:	jusqu'en 2025
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.