2020 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

Description:
Situés à l'est du pays, les vignobles d'Andau sont considérés comme les plus ensoleillés d'Autriche. Année après année, le touche-à-tout Erich Scheiblhofer y produit des vins spectaculaires comme ce Blaufränkisch. Les raisins pour le Jois ont été rigoureuse - ment sélectionnés. Il a ensuite été élevé 18 mois en barriques pour devenir un vin opulent qui plait beaucoup, idéal en toute occasion et pour accompagner les repas.

Note de dégustation:
Rouge pourpre impénétrable, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet complexe de baies noires, de pastilles de chocolat, de réglisse et de gelée de sureau, sur des touches de tabac dominicain et de jus de prunelle. Bouche riche et crémeuse avec des tannins cacaotés et un corps puissant. Finale concentrée et persistante, d'une sublime astringence, aux arômes de cerises sauvages et de bois précieux.

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 2036
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0375920

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

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2036
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.

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