



2011 Blaufränkisch Szapary

Südburgenland, Weinbau Uwe Schiefer

On ne parle que de lui: Uwe Schiefer

Note de dégustation:

Robe au rubis grenat. Bouquet fou de rose sauvage, de jasmin, de myrtille et de mûre, souligné de poivre noir et de cerise noire, à la fois enjoué et profondément complexe. Corps élancé, doté d'une musculature fine qui le rend très racé; fin de bouche plutôt florale, se terminant par des arômes de pruneau et de tabac raffiné. Un style génial.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Südburgenland
Producteur:	Schiefer
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0717111

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blaifränkisch Szapary

Südburgenland
Weinbau Uwe Schiefer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.