



2021 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un monument du talentueux touche-à-tout d'Andau

Description:

Quand le Mittelburgenland se mue en Terre du Milieu et produit un vin rouge doté de toute la puissance du Mordor Erich Scheiblhofer a encore frappé! Il a créé là un vin monumental qui ensorcelle en un clin d'oeil tous ceux qui aiment les vins puissants, denses et concentrés. Le Mordor a notamment bénéficié d'un élevage de douze mois en barriques neuves de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond, centre opaque. Bouquet complexe de baies noires, jus de sureau et mûres, sur des touches de bois précieux, de tabac dominicain et de pastilles de chocolat. Bouche puissante et crémeuse, aux tannins mûrs et bien soutenus. Finale aromatique concentrée aux nuances de cassis, d'estragon, de poivre et de cerises sauvages.

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:

Burgenland

Producteur:

Scheiblhofer

Notation(s):

Falstaff 93/100, Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2034

Cépage(s):

Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Référence:

0869921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Falstaff 93/100, Score 18/20
Cépage(s): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Apogée: jusqu'en 2034
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.