



2022 The Zweigelt

Ried Prädium, 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:

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
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0532322

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 2037
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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
déguster.