



2022 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Cuvée de Scheiblhofer en quantité limitée

Description:

À l'occasion du 70e anniversaire de son père Johann, Erich Scheiblhofer a créé un nouveau chef-d'œuvre : The Great Bustard. Le nom fait référence à la "grande outarde", le plus grand oiseau capable de voler en Europe, qui est originaire du Burgenland.

Note de dégustation:

Grenat rubis profond, centre impénétrable. Notes intenses de cerises noires, sur un soupçon de cassis et de discrètes notes fumées de bois précieux. Charnu, avec des tannins très présents, ainsi qu'une finale longue et persistante. Grand potentiel de garde.

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:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	1011822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	
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.