



2022 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

La philosophie d'Erich Scheiblhofer en Pannonie

Description:

Le vigneron Erich Scheiblhofer a toujours rêvé d'une union entre les deux cépages internationaux majeurs que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot, et le cépage emblématique de l'Autriche et du Burgenland, à savoir le Zweigelt. Il a réussi à créer un vin rouge opulent d'envergure internationale, un assemblage exceptionnel qui, grâce à sa proportion de Zweigelt, révèle un caractère unique. Élevé 18 mois en fûts de chêne français sélectionnés spécialement pour Mövenpick, ce vin a tout pour vous faire démarrer l'année en beauté.

Note de dégustation:

Grenat profond, cœur impénétrable, reflets rubis, disque s'éclaircissant légèrement. Délicat bouquet de bigarreaux noirs, sur un soupçon de chocolat noir, des nuances de réglisse, puis de tabac du Brésil et de gelée de sureau. En milieu de bouche, les tannins sont mûrs et fondus, texture soyeuse et chocolatée. Tendres arômes de myrtilles dans la longue finale aux touches de noix et d'estragon en arrière-bouche. Idéal pour accompagner une multitude de plats.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0981722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.