



2011 Blaufränkisch Sonnensteig

Neckenmarkt-Burgenland, Weingut Wellanschitz

L'élite du Blaufränkisch

Note de dégustation:

Robe rubis grenat. Bouquet de baies noires, myrtilles, prunes, cerises sauvages, violette et tabac, arrière nez très minéral, clou de girofle. L'élégance transparait en milieu de bouche, malgré des tanins bien mûrs et soutenus, Darjeeling, notes tourbées et sureau dans la finale interminable et pleine de finesse.

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:	Wellanschitz
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 19/20, Falstaff 94/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0712111

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blaufränkisch Sonnensteig

Neckenmarkt-Burgenland
Weingut Wellanschitz

Origine:	Autriche
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Score 19/20, Falstaff 94/100
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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 décanter.