



2016 Big John Cuvée Reserve

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le best-seller

Description:

L'hommage d'Erich Scheiblhofer à son père est, dans sa catégorie, le vin rouge autrichien le plus populaire de notre gamme.

Note de dégustation:

Grenat profond. Bouquet embaumant les griottes, la liqueur de cassis, la gelée de mûres et la confiture d'airelles, viennent ensuite des nuances de tabac à pipe parfumé, de bois de rose et de pralinés au chocolat noir. Les tanins mûrs soutiennent la bouche subtilement charnue aux arômes de poivre noir et d'anis, avec une délicate note de cannelle et de vanille. Mûres et pastilles au cassis dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

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):	Falstaff 90/100, Score 17.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir
Référence:	0607016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Big John Cuvée Reserve

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Falstaff 90/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.