



2016 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

Description:

Le vinificateur aux multiples talents Erich Scheiblhofer a réussi un coup de maître avec ce millésime 2016, qui vient tout juste d'arriver. L'Andau est la région viticole la plus orientale d'Autriche, et profite du meilleur ensoleillement. Ce Blaufränkisch élevé en barriques pendant 18 mois est issu de raisins rigoureusement sélectionnés. Pure élégance autrichienne.

Note de dégustation:

Grenat très foncé aux reflets violets. Le bouquet clair et précis débute par une belle fraîcheur de fruit sur des nuances complexes de mûres, de cassis et de réglisse, alors que le second nez s'accompagne de notes minérales légèrement salées. La bouche révèle un bel équilibre, avec des tanins délicats, mûrs et féminins. Dans sa première jeunesse, ce Blaufränkisch tout en filigrane a déjà trouvé son harmonie. Malgré la patte habituelle de Scheiblhofer, on pourrait tout de même le considérer comme « classique ».

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:	Neusiedlersee
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Référence:	0375916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blaifränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déganter.