



2015 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le vin-caresse d'Erich Scheiblhofer

Description:

Quand le Mittelburgenland se mue en Terre du Milieu et produit un vin rouge doté de toute la puissance du Mordor: Erich Scheiblhofer a encore frappé! Il a créé là un rouge monumental, qui ensorcelle en un clin d'oeil tous ceux qui aiment les vins puissants, denses et concentrés. Le Mordor a notamment bénéficié d'un élevage de 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Bouquet concentré de petits fruits noirs, de copeaux de chocolat et de liqueur de cerises, viennent ensuite des notes de pastilles de cassis, de violette, de réglisse et de tabac à pipe parfumé. La bouche est puissante avec des tannins charpentés et encore un peu étoffés. Des nuances de jus de griottes, de tabac dominicain et d'essence de sureau accompagnent la longue finale persistante.

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:	Scheiblhofer
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Référence:	0869915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.