



Scheurebe

Trockenbeerenauslese, Burgenland, Kracher

Un vino dolce esplosivo

Descrizione:

Il Weinlaubenhof Kracher si trova nella regione del Seewinkel, nel Burgenland austriaco. Qui, dove l'evaporazione del lago, le nebbie serali e il caldo clima pannonico determinano un clima costantemente umido e caldo, nasce la Botrytis cinerea, alla base di fantastici vini dolci come i Beerenauslesen e i Trockenbeerenauslesen.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante. Un bouquet inebriante di crostata di prugne mirabelle fresche e mango maturo, seguito da uva sultanina, pompelmo, composta di frutti di bosco e zafferano. Al palato è corposo, con un buon equilibrio e finezza, e un estratto molto maturo, quasi sciropposo, portato da una freschezza perfettamente sostenuta. Aromi di frutto della passione, croissant alla vaniglia, olio di mandarino e un tocco di menta nel finale che sembra non avere fine.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a piatti e dolci, come strudel di mele, crêpes o torta di albicocche. Si abbina inoltre splendidamente a formaggi erborinati, curry, piatti agrodolci e terrina di fegato d'anatra.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burgenland

Produttore: Burgenland

Allevamento: 26 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.0%

Varietà d'uva: 100% Scheurebe

Numero articolo: 0467023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Scheurebe

Trockenbeerenauslese
Burgenland

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Scheurebe
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	26 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.