



The Wine Cuvée rot

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

La filosofia di Erich Scheiblhofer in Pannonia

Descrizione:

L'enologo Erich Scheiblhofer ha sempre sognato di unire i due principali vitigni internazionali, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, con il vitigno emblematico dell'Austria e del Burgenland, lo Zweigelt. È riuscito a creare un vino rosso opulento di levatura internazionale, un blend eccezionale che, grazie alla percentuale di Zweigelt, rivela un carattere unico. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese appositamente selezionate per Mövenpick, questo vino ha tutto ciò che serve per iniziare l'anno con stile.

Profilo aromatico:

Granato intenso, nucleo impenetrabile, riflessi rubino, disco leggermente schiarente. Delicato bouquet di ciliegie nere, con sentori di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco brasiliano e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e morbidi, con una consistenza setosa e cioccolatosa. Teneri aromi di mirtillo nel lungo finale, con note di noce e dragoncello nel retrogusto. Ideale per accompagnare una moltitudine di piatti.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burgenland

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0981723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.