



Cool John

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Quando l'etichetta diventa blu, Cool John è pronto

Descrizione:

Quando le temperature salgono, Cool John dà il meglio di sé. L'innovativa cuvée di Zweigelt e Merlot della cantina Scheiblhofer è pensata appositamente per essere gustata ben fresca. Fruttato, vivace e piacevolmente leggero, porta una ventata di freschezza nel bicchiere. Alla temperatura ideale di degustazione, l'etichetta termica cambia colore da bianco a blu: un dettaglio raffinato che ne sottolinea il carattere moderno e risveglia la voglia di momenti di spensierato piacere.

Profilo aromatico:

Colore rosso rubino scintillante. Bouquet seducente, marasche mature, nettare di ribes nero fresco e chiodi di garofano. Al palato è succoso, con una meravigliosa pienezza di estratto, che sostiene perfettamente la freschezza e il corpo medio. Finale elegante e finemente aromatico con un cesto di ciliegie rosse, leggero tabacco e legno di sandalo.

Ideale con:

Il Cool John può essere gustato con insalate estive, come insalate di pomodori e mozzarella, Wiener schnitzel e pollo alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burgenland

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: Merlot, Zweigelt

Numero articolo: 1404325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cool John

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Zweigelt
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.