



The Great Bustard

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Cuvée de Scheiblhofer in quantità limitata

Descrizione:

In occasione del 70° compleanno del padre Johann, Erich Scheiblhofer ha creato un nuovo capolavoro: La grande otarda. Il nome si riferisce alla grande otarda, il più grande uccello senza volo d'Europa, originario del Burgenland.

Profilo aromatico:

Rubino granato intenso, centro impenetrabile. Intense note di amarena, con un accenno di ribes nero e discrete note affumicate di legno pregiato. Carnoso, con tannini molto presenti e un finale lungo e persistente. Grande potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Austria

Denominazione: Burgenland

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Maturità di degustazione: Maturato fino al 2035

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Numero articolo: 1011823

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Paese di origine: Austria
Valutazioni: Score 19/20
Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Maturità di degustazione: pronto fino al 2035
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.