



The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Moderno e scorrevole

Descrizione:

Il punto di riferimento per il vino rosso austriaco, ottenuto da un vitigno autoctono e prodotto dal poliedrico enologo Erich Scheiblhofer.

Profilo aromatico:

Colore viola intenso, centro opaco. Un bouquet inebriante di bacche mature di sambuco, gelatina di sambuco e pepe nero delle montagne della Tasmania, seguito da liquirizia, cannella e petali di rosa essiccati. Il palato potente e untuoso vanta una superba ricchezza di estratti, tannini profumati di cacao e un corpo muscoloso. Cocktail di frutti di bosco e tabacco biondo nel finale concentrato con un'astringenza leggermente farinosa.

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert.

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: Lago di Neusiedl

Produttore: Burgenland

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Zweigelt

Numero articolo: 0532324

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland

Paese di origine: Austria
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Zweigelt
Viticoltura: 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.