Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un Blaufränkisch majestueux

Beschreibung:
Il poliedrico enologo Erich Scheiblhofer ha messo a segno un colpo da maestro con l'annata 2016, appena arrivata. Andau è la regione vinicola più orientale dell'Austria e gode del sole migliore. Questo
Blaufränkisch invecchiato in botte per 18 mesi è prodotto con uve rigorosamente selezionate. Pura eleganza austriaca.
Degustationsnotiz:
Granato molto scuro con riflessi violacei. Il bouquet, chiaro e preciso, si apre con una bella freschezza di frutta e complesse sfumature di mora, ribes nero e liquirizia, mentre il secondo naso è accompagnato da note minerali leggermente salate. Il palato è splendidamente equilibrato, con tannini delicati, maturi e femminili. Nella sua prima giovinezza, questo Blaufränkisch in filigrana ha già trovato la sua armonia. Nonostante la consueta firma di Scheiblhofer, può ancora essere considerato un \"classico\".
Ideale con:
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.
Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Austria
Appellation:	Lago di Neusiedl
Produzent:	Scheiblhofer - The Wine
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2034
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch