



Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un Blaufränkisch majestueux

Beschreibung:

Con questo Blaufränkisch, il poliedrico enologo Erich Scheiblhofer ha messo a segno un colpo da maestro. Andau è la regione vinicola più orientale dell'Austria, quella più soleggiata. Questo Blaufränkisch è stato affinato in barrique per 18 mesi e le uve sono state rigorosamente selezionate. Un'offerta unica da non perdere!

Degustationsnotiz:

Viola intenso. Bouquet sensuale, con delicate gelatine di ribes nero, mora e sambuco, seguite da pastiglie di cioccolato e legno esotico. Al palato è potente, con un estratto carnoso e tannini di sostegno al cacao. Il finale è complesso e persistente, con note di bacche nere, tabacco dominicano, cardamomo e pepe di montagna.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0375917

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 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.