



Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un Blaufränkisch maestoso

Beschreibung:

Situati nella parte orientale del Paese, i vigneti di Andau sono considerati i più soleggiati dell'Austria. Anno dopo anno, l'esperto di tutti i mestieri Erich Scheiblhofer produce vini spettacolari come questo Blaufränkisch. Le uve per il Jois sono state rigorosamente selezionate. Il vino è stato poi affinato per 18 mesi in barrique per diventare un vino opulento che piace a tutti, ideale per ogni occasione e per accompagnare qualsiasi pasto.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet complesso di frutti di bosco, pastiglie di cioccolato, liquirizia e gelatina di sambuco, con note di tabacco dominicano e succo di prugna. Al palato è ricco e cremoso, con tannini di cacao e un corpo potente. Finale concentrato e persistente con astringenza sublime, aromi di ciliegie selvatiche e legni pregiati.

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

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0375921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blaifränkisch Jois

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Da bere:	da subito fino al 2037
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.