



The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Il famoso Zweigelt di Scheiblhofer

Beschreibung:

Il comune di Andau, sulle rive del lago Neusiedler See, è considerato il più caldo dell'Austria. I suoi terreni ghiaiosi offrono le condizioni ideali perché le uve raggiungano la maturazione ottimale e producano vini opulenti. L'azienda Erich Scheiblhofer, che è un vero e proprio campione di vini rossi austriaci, è prodotta con il vitigno autoctono Zweigelt. Per scoprire di persona la tenuta e degustare i vini in loco, vi consigliamo di visitare l'hotel "The Resort", recentemente aperto dalla famiglia Scheiblhofer ad Andau.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

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: Burgenland

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Zweigelt

Artikelnnummer: 0532320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Da bere:	da subito fino al 2035
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.