



Blaufränkisch Perwoff

Burgenland, Weingut Krutzler

Un vino rosso austriaco di punta

Beschreibung:

Il Perwoff è il Blaufränkisch di punta della tenuta e ha vinto numerosi premi nazionali e internazionali. Questa pepita assoluta prende il nome dall'antico nome di Deutsch-Schützen - con il nome di Perwoff, la località fu documentata per la prima volta nel 1221. Le uve, alcune delle quali provengono da vitigni di oltre 50 anni nelle migliori località di Eisenberg e Deutsch-Schützen, producono un Blaufränkisch potente con molta profondità e finezza del Burgenland meridionale.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con discreti riflessi violacei fino al disco. Le spezie delicate esaltano il complesso bouquet con note di more e ciliegie nere e un accenno di liquirizia. Corpo medio, ciliegie rosse, bei profumi di frutti di bosco, struttura elegante, tannini rotondi, bella persistenza, un piacevole compagno per i pasti con un potenziale di invecchiamento. di Peter Moser (Falstaff)

Ideale con:

Servite questo vino con filetto di maiale, costole di vitello, polpettone, gulasch, brasati o stufati. Si abbina perfettamente anche a faraone, anatre, pesci come il nasello o lo scorfano, nonché a formaggi dolci a latte crudo.

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: SüdB

Produttore: Weingut Krutzler

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0624818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Perwolff

Burgenland
Weingut Krutzler

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Austria |
| Valutazioni: | Falstaff 96/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Blaufränkisch (Lemberger) |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 17 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| 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 decantarlo. |