



Mordor

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un monumento al talentuoso tuttofare di Andau

Beschreibung:

Quando il Mittelburgenland si trasforma nella Terra di Mezzo e produce un vino rosso con tutta la potenza di Mordor Erich Scheiblhofer l'ha fatto di nuovo! Ha creato un vino monumentale che incanterà tutti coloro che amano i vini potenti, densi e concentrati in un batter d'occhio. Mordor è stato affinato per dodici mesi in botti nuove di rovere francese.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora intenso, centro opaco. Bouquet complesso di bacche nere, succo di sambuco e more, con note di legni pregiati, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato. Palato potente e cremoso con tannini maturi e ben sostenuti. Finale aromatico e concentrato con note di ribes nero, dragoncello, pepe e ciliegie selvatiche.

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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burg

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Artikelnummer: 0869921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft: Austria
Valutazioni: Falstaff 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Da bere: da subito fino al 2034
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.