



## The Wine Cuvée rot

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

La filosofia di Erich Scheiblhofer in Pannonia

### **Beschreibung:**

L'enologo Erich Scheiblhofer ha sempre sognato di unire i due principali vitigni internazionali, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, con il vitigno emblematico dell'Austria e del Burgenland, lo Zweigelt. È riuscito a creare un vino rosso opulento di levatura internazionale, un blend eccezionale che, grazie alla percentuale di Zweigelt, rivela un carattere unico. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese appositamente selezionate per Mövenpick, questo vino ha tutto ciò che serve per iniziare l'anno con stile.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso, nucleo impenetrabile, riflessi rubino, disco leggermente schiarente. Delicato bouquet di ciliegie nere, con sentori di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco brasiliano e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e morbidi, con una consistenza setosa e cioccolatosa. Teneri aromi di mirtillo nel lungo finale, con note di noce e dragoncello nel retrogusto. Ideale per accompagnare una moltitudine di piatti.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Burg

**Produttore:** Scheiblhofer - The Wine

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnnummer:** 0981722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### The Wine Cuvée rot

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.