



The Great Bustard

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Cuvée de Scheiblhofer in quantità limitata

Beschreibung:

In occasione del 70° compleanno del padre Johann, Erich Scheiblhofer ha creato un nuovo capolavoro: La grande otarda. Il nome si riferisce alla "grande otarda", il più grande uccello senza volo d'Europa, originario del Burgenland.

Degustationsnotiz:

Rubino granato molto scuro, nucleo opaco. Toni intensi di amarena con un tocco di ribes nero, note discrete di legno nobile affumicato. Tannini compatti e molto presenti, finale lungo e persistente. Magnifico potenziale di sviluppo.

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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burg

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Artikelnnummer: 1011817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.