



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 intenso, centro impenetrabile. Intense note di amarena, con un accenno di ribes nero e discrete note affumicate di legno pregiato. Carnoso, con tannini molto presenti e un finale lungo e persistente. Grande potenziale di invecchiamento.

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. 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: Burg

Produzent: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Artikelnummer: 1011822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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.