



## St.Laurent

Burgenland, Scheiblhofner - The Wine

Specialità della casa Scheiblhofner

### **Beschreibung:**

Vitigno poco conosciuto, il Saint Laurent è sempre una piacevole sorpresa. Scheiblhofner ne ricava un vino morbido, ricco e complesso, dimostrando ancora una volta la sua classe. Il suo St. Laurent è attuale e adatto a tutte le occasioni.

### **Degustationsnotiz:**

Viola intenso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti di bosco appena raccolti, che ricorda i mirtilli e le ciliegie nere, arricchito da note di tartufo al cioccolato fondente e da un accenno di cannella. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi di bacche nere che si sviluppano rapidamente al palato, con note di vaniglia e liquirizia; tannini rotondi e molto concentrati; finale aromatico e persistente.

### **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

**Produsent:** Scheiblhofner - The Wine

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Artikelnummer:** 1014920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### St.Laurent

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.