



St.Laurent

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Specialità della casa Scheiblhofer

Beschreibung:

Vitigno poco conosciuto, il Saint Laurent è sempre una piacevole sorpresa. Scheiblhofer 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: Scheiblhofer - The Wine

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 1014921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

St.Laurent

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.