



2012 Grand Reserve Cuvée 29 Years

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Abbinamenti:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Austria

Regione: Burgenland

Sottoregione: Lago di Neusiedl

Produttore: Scheiblhofer

Valutazioni:

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah

Numero di articolo: 0894512

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grand Reserve Cuvée 29 Years

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.