



2013 Cabernet Sauvignon Perfection

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderner, geschmeidiger Cabernet

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur. Sehr dicht gewobenes, konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter schwarzer Pfeffer und Schokopastillen; eingelegte Feigen und dunkle Edelhölzer sowie Pfeifentabak, fleischiger Gaumen, reifes Tannin, stoffig werdend, mit viel Kraft ausgestattet. Endet schwarzbeerig. Braucht einige Jahre Flaschenreife und wird dann an mancher Cabernetblindprobe für Furore sorgen.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und 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: Score 19/20

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0767613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Perfection

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.