



2016 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Cabernet moderno pieno di tenerezza

Descrizione del vino:

Porpora impenetrabile. Bouquet molto denso e concentrato di bacche scure, con pepe nero e pastiglie di cioccolato; fichi canditi e legni nobili scuri e tabacco da pipa, palato carnoso, tannini maturi, diventa corposo, con molta potenza. Finisce con bacche scure. Ha bisogno di qualche anno di maturazione in bottiglia e farà scalpore in certe degustazioni di Cabernetblind.

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrosti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Falstaff 93/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0767616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.