



2017 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

Descrizione del vino:

Con questo Blaufränkisch, il poliedrico enologo Erich Scheiblhofer ha messo a segno un colpo da maestro. Andau è la regione vitivinicola più orientale dell'Austria, che gode di un'ottima insolazione. Questo Blaufränkisch è stato affinato in barrique per 18 mesi e le sue uve sono state rigorosamente selezionate. Un'offerta unica da non perdere!

Nota di degustazione:

Viola intenso. Bouquet sensuale, con delicate gelatine di ribes nero, mora e sambuco, seguite da pastiglie di cioccolato e legno esotico. Al palato è potente, con un estratto carnoso e tannini di sostegno al cacao. Il finale è complesso e persistente, con note di bacche nere, tabacco dominicano, cardamomo e pepe di montagna.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0375917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	fino a 2035
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.