



2019 St.Laurent

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le specialità della casa Scheiblhofer

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% St. Laurent
Numero di articolo:	1014919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St.Laurent

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% St. Laurent
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.