



2019 The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un prestigioso Zweigelt del Burgenland

Descrizione del vino:

Il punto di riferimento per il vino rosso austriaco, ottenuto da un vitigno autoctono e prodotto dal poliedrico enologo Erich Scheiblhofer.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino delicato. Seducente bouquet di prugne mature e fichi stufati nel cioccolato fuso, con eleganti note di tostatura, legni pregiati e caramello. Il palato è corposo e morbido, con tannini vellutati e un corpo potente. Il lungo finale è accompagnato da aromi di composta di marasche, liquirizia, rose ammalianti e tabacco.

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, 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:	Score 18,5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0532319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: AT
Valutazioni: Score 18,5/20
Varietà d'uva: 100% Zweigelt
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio:

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