



2011 Cabernet Sauvignon Perfection

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Superjahrgang vom Superstar

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0767611

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:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.