



2019 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Il pubblico preferito di Scheiblhofer

Descrizione del vino:

Erich Scheiblhofer ha sempre sognato di unire i due principali vitigni, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, con il vitigno emblematico dell'Austria e del Burgenland, lo Zweigelt. Con The Wine ha creato uno straordinario vino rosso di fama internazionale che, grazie alla percentuale di Zweigelt, rivela un carattere unico.

Nota di degustazione:

Granato scuro intenso, nucleo opaco, riflessi rubino, più chiaro sul disco. Bouquet maturo con note di amarena, un accenno di cioccolato fondente e sentori di liquirizia, tabacco biondo e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e integrati, la struttura è setosa e cioccolatosa. Delicati aromi di mirtillo e noce sul lungo finale, ideale per tutti i tipi di piatti.

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 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0981719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.