



2020 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un vino lusinghiero dal talento di Andau, un vero e proprio \"Jack of all-trades\".

Descrizione del vino:

Quando il Mittelburgenland si trasforma nella Terra di Mezzo e produce un vino rosso con tutta la potenza di Mordor: Erich Scheiblhofer l'ha fatto di nuovo! Ha creato un vino rosso monumentale che incanterà tutti coloro che amano i vini potenti, densi e concentrati in un batter d'occhio. Mordor è invecchiato per 12 mesi in botti nuove di rovere francese.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso, centro opaco. I frutti di bosco dominano il bouquet denso e compatto, con note di essenza di sambuco, succo di prugne e more, con sentori di legni pregiati, tabacco dominicano e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente e untuoso, sostenuto da tannini maturi. Finale aromatico e concentrato con aromi di ribes nero, dragoncello, pepe e ciliegie selvatiche.

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:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Numero di articolo:	0869920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Maturità: fino a 2033
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.