2019 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Cuvée de Scheiblhofer in quantità limitata

Descrizione del vino:
In occasione del 70° compleanno del padre Johann, Erich Scheiblhofer ha creato un nuovo capolavoro: La grande otarda. Il nome si riferisce alla \"grande otarda\", il più grande uccello senza volo d'Europa, originario del Burgenland.
Nota di degustazione:
Rubino granato intenso, centro impenetrabile. Intense note di amarena, con un accenno di ribes nero e discrete note affumicate di legno pregiato. Carnoso, con tannini molto presenti e un finale lungo e persistente. Grande potenziale di invecchiamento.
Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.
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:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Numero di articolo:	1011819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch