



## 2019 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

### Descrizione del vino:

Con questo Blaufränkisch, il poliedrico enologo Erich Scheiblhofer ha messo a segno un colpo da maestro. Andau è la regione vitivinicola più orientale dell'Austria, che gode di un'ottima insolazione. Questo Blaufränkisch è stato affinato in barrique per 18 mesi e le sue uve sono state rigorosamente selezionate. Il Jois è un favoloso vino invernale, perfetto per accompagnare i piatti natalizi.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, riflessi violacei. Bouquet sensuale con belle note di ribes nero, sambuco e gelatina di sambuco, con note di pastiglie di cioccolato e delicate sfumature di grafite e legno esotico. Palato potente e corposo con tannini aromatizzati al cacao. Mineralità profonda nel lungo e complesso finale con aromi di bacche scure, tabacco dominicano e pepe nero di montagna.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	AT
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Lago di Neusiedl
<b>Produttore:</b>	Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Numero di articolo:</b>	0375919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Blaufränkisch Jois**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	AT
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.