



## 2021 St.Laurent

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Specialità della casa Scheiblhofer

### Descrizione del vino:

Vitigno poco conosciuto, il Saint Laurent è sempre una piacevole sorpresa. Scheiblhofer ne ricava un vino morbido, ricco e complesso, dimostrando ancora una volta la sua classe. Il suo St. Laurent è attuale e adatto a tutte le occasioni.

### Nota di degustazione:

Viola intenso con riflessi violacei. Un bouquet di frutti di bosco appena raccolti, che ricorda i mirtilli e le ciliegie nere, arricchito da note di tartufo al cioccolato fondente e da un accenno di cannella. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi di bacche nere che si sviluppano rapidamente al palato, con note di vaniglia e liquirizia; tannini rotondi e molto concentrati; finale aromatico e persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Burgenland
<b>Produttore:</b>	Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1014921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **St.Laurent**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Origine:** Austria

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 14.0 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.