



2016 The Zweigelt

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Modern und geschmeidig

Descrizione del vino:

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurgranat. Berasuchendes Bouquet nach verführerischen Pflaumen, Feigen in flüssiger Schokolade dahinter edle Röstaromen und etwas Karamell. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und samtigen Tanninen. Eingelegte Schattenmorellen und Lakritze sowie verführerische Rosen und edle Tabakwürze im lang anhaltenden Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0532316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Zweigelt

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.