



2020 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Il pubblico preferito di Scheiblhofer

Descrizione del vino:

Granato intenso. Delicato bouquet di ciliegie nere, con sentori di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco brasiliano e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e morbidi, con una consistenza setosa e cioccolatosa. Teneri aromi di mirtillo nel lungo finale, con note di noce e dragoncello nel retrogusto.

Nota di degustazione:

Granato intenso, nucleo impenetrabile, riflessi rubino, disco leggermente schiarente. Delicato bouquet di ciliegie nere, con sentori di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco brasiliano e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e morbidi, con una consistenza setosa e cioccolatosa. Teneri aromi di mirtillo nel lungo finale, con note di noce e dragoncello nel retrogusto. Ideale per accompagnare una moltitudine di piatti.

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.

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0981720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.