



2011 Blaufränkisch Reihburg

Weinbau Uwe Schiefer

Schiefers rarer Top-Wein mit 20/20 Punkten!

Nota di degustazione:

Sehr dunkles Violett mit lila Schimmer. Fein süsslicher Nasenbeginn, viel Amarenanoten, rote Pflaumen, Hagebutten, Johannisbeere, ein Hauch Zimt dicht und fein. Elegant und stoffig, fein gewobene, seidige Tannine, tendiert hier mehr zu roten Beeren, toll geschichtete Mineralik. Ein burgundischer Blaufränkisch, der auch ein bisschen Margaux-Affinität in sich birgt, ohne seine Originalität dabei zu verlieren.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Südburgenland
Produttore:	Schiefer
Valutazioni:	Score 20/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2016–2026
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0717211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Reihburg

Weinbau Uwe Schiefer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	2016–2026
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.