



2011 Blaufränkisch Szapary

Südburgenland, Weinbau Uwe Schiefer

In aller Munde: Uwe Schiefer

Nota di degustazione:

Granatrubin. Verrücktes Bouquet nach wilden Rosen, Jasmin, Heidel- und Brombeeren, dahinter schwarzer Pfeffer und dunkle Kirschen, sehr vielschichtig und verspielt. Langer Körper mit feinen Muskeln, wirkt dadurch sehr elegant, im Finale ziemlich floral mit Zwetschgentönen und edler tabakiger Würze endend. Geniale Stilistik.

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 18/20 |
| Vinificazione: | 18 Monate in Grossholz |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Varietà d'uva: | 100% Blaufränkisch (Lemberger) |
| Numero di articolo: | 0717111 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaifränkisch Szapary

Südburgenland
Weinbau Uwe Schiefer

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Austria |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Blaifränkisch (Lemberger) |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Monate in Grossholz |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |