



## 2021 The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderno e scorrevole

### Descrizione del vino:

Il punto di riferimento per il vino rosso austriaco, ottenuto da un vitigno autoctono e prodotto dal poliedrico enologo Erich Scheiblhofer.

### Nota di degustazione:

Colore viola intenso, centro opaco. Un bouquet inebriante di bacche mature di sambuco, gelatina di sambuco e pepe nero delle montagne della Tasmania, seguito da liquirizia, cannella e petali di rosa essiccati. Il palato potente e untuoso vanta una superba ricchezza di estratti, tannini profumati di cacao e un corpo muscoloso. Cocktail di frutti di bosco e tabacco biondo nel finale concentrato con un'astringenza leggermente farinosa.

### Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Lago di Neusiedl
<b>Produttore:</b>	Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	Zweigelt
<b>Numero di articolo:</b>	0532321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **The Zweigelt**

Ried Prädium  
Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Origine:** Austria  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Zweigelt  
**Maturità:** fino a 2036  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.