2021 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un moderno Cabernet pieno di tenerezza

Descrizione del vino:
Con il maggior numero di ore di sole e le temperature massime più alte, Andau è conosciuta come il polo termico dell'Austria. Essendo il comune più caldo, offre, in combinazione con i terreni minerali di ghiaia, le condizioni ideali per vini maturi e corposi dal grande potenziale.
Nota di degustazione:
Porpora scuro. Tipico bouquet di ribes nero e pepe rosso. Altamente complesso, la sua amarezza è controbilanciata da delicati toni di caramello e da un grande tocco di rovere.Potente e dolcemente erbaceo, con grande complessità, finemente completato da toni di caramello e da un grande tocco di rovere.
Abbinamenti:
È perfetto per brasati e arrosti, 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0767621

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch