



2021 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Monumento dell'artigiano di Andau

Descrizione del vino:

Il Mittelburgenland si trasforma nella Terra di Mezzo e produce un vino rosso con la potenza di Mordor: Erich Scheiblhofer ha colpito ancora e produce un vino monumentale che in pochissimo tempo lancia un incantesimo su tutti coloro che amano i vini potenti, densi e concentrati. Come un'armatura, il Mordor è stato affinato per dodici mesi in barrique francesi nuove.

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.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Numero di articolo:	0869921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Maturità: fino a 2034
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.