



2021 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

La filosofia di Erich Scheiblhofer in Pannonia

Descrizione del vino:

L'enologo Erich Scheiblhofer ha sempre sognato di unire i due principali vitigni internazionali, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, con il vitigno emblematico dell'Austria e del Burgenland, lo Zweigelt. È riuscito a creare un vino rosso opulento di levatura internazionale, un blend eccezionale che, grazie alla percentuale di Zweigelt, rivela un carattere unico. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese appositamente selezionate per Mövenpick, questo vino ha tutto ciò che serve per iniziare l'anno alla grande.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0981721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: AT
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2031
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.