



2009 Blaufränkisch Szapary

Südburgenland, Weinbau Uwe Schiefer

In aller Munde: Uwe Schiefer

Nota di degustazione:

Dunkles Rubin. Tiefgründiges Bouquet, wirkt wie ein Mission Haut-Brion oder Chave – genialer Duft – einzigartig, Beaucastel/Graillut – Zimt, Cocaflashingummi, Kräuter, Jod – so jung mit einem gewaltigen Potential – perfekte Balance – Waldboden, leicht fleischig, Blutnoten, Plunzen, wirkt animalisch, sehr konzentriert, Pilze, finessenreiches Finale – PERFEKT – unbedingt 3h vorher Dekantieren

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 19+/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2014 bis 2025
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0717109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Szapary

Südburgenland
Weinbau Uwe Schiefer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 19+/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	2014 bis 2025
Viticoltura:	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.