



2022 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.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0532322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Zweigelt

Ried Prädium
Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Zweigelt
Maturità: fino a 2037
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.