



2011 Zweigelt Prädium

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Reinster Genuss voller Kraft und Konzentration

Descrizione del vino:

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

Nota di degustazione:

Tiefdunkles Granat. Herrlicher Duft nach Holundergelée und roten Rosen, reifen Zwetschgen und Kirschtobak. Am Gaumen reife, noch stützende Tannine, Rosenholz, Nougatschokolade, Maulbeeren und ein Hauch Nelken. Im schwarzbeerigen Finale wiederum Tabak- und Moccantoten sowie Black Currant. Dekantieren empfohlen!

Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18+/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0532311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zweigelt Prädium

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Score 18+/20
Varietà d'uva: 100% Zweigelt
Maturità: Jetzt bis 2020
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.