



2022 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 con stile.

Nota di degustazione:

Granato intenso, nucleo impenetrabile, riflessi rubino, disco leggermente schiarente. Delicato bouquet di ciliegie nere, con sentori di cioccolato fondente, liquirizia, tabacco brasiliano e gelatina di sambuco. Al palato, i tannini sono maturi e morbidi, con una consistenza setosa e cioccolatosa. Teneri aromi di mirtillo nel lungo finale, con note di noce e dragoncello nel retrogusto. Ideale per accompagnare una moltitudine di piatti.

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:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0981722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	da subito fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.