



2024 Cool John

Burgenland, Erich Scheiblhofer

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:	
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	Zweigelt, Merlot
Numero di articolo:	1404324

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cool John

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni:
Varietà d'uva: Zweigelt, Merlot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.