



2008 Blaufränkisch Jois

Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofer gehört klar zu den österreichischen Shooting-Stars

Descrizione del vino:

Andau ist die östlichste Weinbauregion Österreichs mit den meisten Sonnenstunden. Der Blaufränkisch ist 18 Monate in Barriquen ausgebaut und das Traubengut wird strengstens selektiert. Pure Eleganz aus Österreich.

Nota di degustazione:

Purpur mit Granatrefflexen. Betörendes schwarzbeeriges Bouquet: Backpflaumen, Schattenmorelle, reife Brombeeren und Holunderessenz. Nougatpralinen, dunkles Edelholz und Milchkaffee im vielschichtigen Gaumen. Perfekt ausbalanciert. Seidige Textur mit reifen, noch gut stützenden Tanninen. Im langen, leicht stoffigen Finale Heidelbeerenkompott, Kirschtobak und Gewürznelken. Eine absolute Blaufränkisch-Benchmark, und das zu einem fantastischen Preis!

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:	Falstaff 90-92/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0375908

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 90-92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	Jetzt bis 2020
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.