



2015 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Ein majestätischer Blaufränkisch!

Descrizione del vino:

Von den Hängen des Leithagebirges in Jois aus 30 jährigen Rebstöcken.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur-Granat mit schwarzer Mitte. Konzentrierte schwarzbeerige Nase mit sattem Brombeerenbouquet und schwarzen Oliven dahinter dunkle Edelhölzer, Lakritze und Schokopastillen sowie dunkler Kirschenfrucht. Am fleischigen Gaumen mit stützendem fein sandigem Tannin, Noten nach Waldhonig, etwas Nougatschokolade sowie Korinthen. Sehr elegant bleibend, endet mit spürbarer Mineralik im langen, delikaten Finale.

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 92/100, Score 19+/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Numero di articolo:	0375915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 19+/20
Varietà d'uva:	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.