



2019 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Le chouchou du public de Scheiblhofer

Description:

Erich Scheiblhofer a toujours rêvé d'une union entre les deux cépages majeurs que sont le Cabernet Sauvignon et le Merlot, et le cépage emblématique de l'Autriche et du Burgenland, à savoir le Zweigelt. Avec The Wine, il signe un remarquable vin rouge d'envergure internationale qui, grâce à sa proportion de Zweigelt, révèle un caractère unique.

Note de dégustation:

Grenat foncé profond, cœur opaque, reflets rubis, plus clair sur le disque. Bouquet mûr aux notes de bigarreau noir, sur un soupçon de chocolat noir, ainsi que des nuances de réglisse, de tabac blond et de gelée de sureau. En milieu de bouche, les tannins sont mûrs et intégrés, la texture soyeuse et chocolatée. Délicats arômes de myrtille et de noix dans la longue finale, idéal pour toutes sortes de plats.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | Autriche |
| Région: | Burgenland |
| Sous-région: | Burgenland |
| Producteur: | Scheiblhofer |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Cépage(s): | 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon |
| Référence: | 0981719 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Autriche |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon |
| Apogée: | jusqu'en 2029 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |