



## 2021 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Cuvée de Scheiblhofer en quantité limitée

**Description:**

À l'occasion du 70e anniversaire de son père Johann, Erich Scheiblhofer a créé un nouveau chef-d'œuvre : The Great Bustard. Le nom fait référence à la "grande outarde", le plus grand oiseau capable de voler en Europe, qui est originaire du Burgenland.

**Note de dégustation:**

Grenat rubis profond, centre impénétrable. Notes intenses de cerises noires, sur un soupçon de cassis et de discrètes notes fumées de bois précieux. Charnu, avec des tannins très présents, ainsi qu'une finale longue et persistante. Grand potentiel de garde.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Autriche

**Région:** Burgenland

**Sous-région:** Burgenland

**Producteur:** Scheiblhofer

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

**Référence:** 1011821

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **The Great Bustard**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.