



2016 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Vino dell'anno Mövenpick 2019

Descrizione del vino:

L'enologo Erich Scheiblhofer ha sempre sognato di unire i due vitigni principali, Cabernet Sauvignon e Merlot, con il vitigno emblematico dell'Austria e del Burgenland, lo Zweigelt. Con il nostro Vino dell'Anno ha creato un opulento blend rosso di levatura internazionale che, grazie all'alta percentuale di Zweigelt, presenta anche caratteristiche tipiche dei vini del Burgenland. Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere francese appositamente selezionate per Mövenpick, offre anche un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Nota di degustazione:

Rosso granato con riflessi scintillanti. Sentori di tabacco dominicano impreziosiscono l'appetitoso bouquet di more e mirtili, con note di pastiglie di cioccolato, noci e liquirizia. Il palato è potente, con tannini di cacao ed estratto maturo. Il finale lungo e aromatico è accompagnato da note di succo di marasca, ribes nero e ginepro, per poi terminare con un'incantevole nota di moka.

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:

Falstaff 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

da subito fino al 2028

Varietà d'uva:

60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0981716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità: da subito fino al 2028
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.