



2017 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Cuvée de Scheiblhofer in quantità limitata

Descrizione del vino:

In occasione del 70° compleanno del padre Johann, Erich Scheiblhofer ha creato un nuovo capolavoro: La grande otarda. Il nome si riferisce alla \"grande otarda\", il più grande uccello senza volo d'Europa, originario del Burgenland.

Nota di degustazione:

Rubino granato molto scuro, nucleo opaco. Toni intensi di amarena con un tocco di ribes nero, note discrete di legno nobile affumicato. Tannini compatti e molto presenti, finale lungo e persistente. Magnifico potenziale di sviluppo.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Paese d'origine: | Austria |
| Regione: | Burgenland |
| Sottoregione: | Burgenland |
| Produttore: | Scheiblhofer |
| Valutazioni: | Falstaff 95/100, Score 19/20 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt |
| Numero di articolo: | 1011817 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Erich Scheiblhofer

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Austria |
| Valutazioni: | Falstaff 95/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |