



## 2020 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Blaufränkisch majestueux

### Descrizione del vino:

Situati nella parte orientale del Paese, i vigneti di Andau sono considerati i più soleggiati dell'Austria. Anno dopo anno, l'esperto Erich Scheiblhofer produce vini spettacolari come questo Blaufränkisch. Le uve per il Jois sono state accuratamente selezionate. Il vino è stato poi affinato per 18 mesi in barrique per diventare un vino opulento che piace a tutti, ideale per ogni occasione e per accompagnare qualsiasi pasto.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet complesso di bacche scure, pastiglie di cioccolato, liquirizia e gelatina di sambuco, con note di tabacco dominicano e succo di prugnola. Al palato è ricco e cremoso, con tannini di cacao e un corpo potente. Finale concentrato e persistente, con astringenza sublime, aromi di ciliegie selvatiche e legni pregiati.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Lago di Neusiedl
<b>Produttore:</b>	Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Numero di articolo:</b>	0375920

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Blaufränkisch Jois**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.