



2021 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Cabernet moderno pieno di tenerezza

Descrizione del vino:

Porpora impenetrabile. Bouquet molto denso e concentrato di bacche scure, con pepe nero e pastiglie di cioccolato; fichi canditi e legni nobili scuri e tabacco da pipa, palato carnoso, tannini maturi, diventa corposo, con molta potenza. Finisce con bacche scure. Ha bisogno di qualche anno di maturazione in bottiglia e farà scalpore in certe degustazioni di Cabernetblind.

Nota di degustazione:

Porpora scuro. Tipico bouquet di ribes nero e pepe rosso. Altamente complesso, la sua amarezza è controbilanciata da delicati toni di caramello e da un grande tocco di rovere. Potente e dolcemente erbaceo, con grande complessità, finemente completato da toni di caramello e da un grande tocco di rovere.

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert. .

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:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0767621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine: Austria

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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