



## 2022 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 intenso, centro impenetrabile. Intense note di amarena, con un accenno di ribes nero e discrete note affumicate di legno pregiato. Carnoso, con tannini molto presenti e un finale lungo e persistente. Grande potenziale di invecchiamento.

### 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>	Burgenland
<b>Produttore:</b>	Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1011822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **The Great Bustard**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 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.