St.Laurent

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Spezialität aus dem Hause Scheiblhofer

Beschreibung:
Kaum bekannt und deshalb immer gut für eine Überraschung ist die Rebsorte St. Laurent. Scheiblhofer kreiert daraus einen geschmeidigen Wein mit Fülle und Komplexität und stellt damit einmal mehr seine Klasse unter Beweis. Sein St. Laurent trifft den Nerv der Zeit und passt zu jeder Gelegenheit.

Aromenprofil:
Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Ein Korb voller frisch gepflückter Beeren, an Heidelbeeren und schwarze Kirschen erinnernd, abgerundet durch schwarze Trüffelschokolade und etwas Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer schwarzen Beerenaromatik, die sich rasch am Gaumen präsent zeigt, dahinter etwas Vanille und Süssholz; rund Tannine, sehr konzentriert; aromatisches, anhaltendes Finale.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer - The Wine
Alkoholgehalt:	14.0%
Artikelnummer:	1014921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St.Laurent

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch