



2019 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Kundenliebling von Scheiblhofer

Beschreibung:

Erich Scheiblhofer hatte immer davon geträumt, die grossen internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt zu vereinen. Mit The Wine ist ihm schliesslich ein einzigartiger Rotwein von internationalem Format gelungen, der dank des Zweigelt-Anteils einen individuellen Charakter aufweist.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Granat, opaker Kern, rubinrote Reflexe, zarte Randaufhellung. Reifes Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze, dahinter heller Tabak und Holundergelee. Am mittleren Gaumen mit reifen integrierten Tanninen, seidige, schokoladige Textur. Im langen Abgang zarte blaubeerige Konturen sowie Baumnuss im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0981719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.