



## 2021 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderner, geschmeidiger Cabernet

**Beschreibung:**

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bietet sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine mit einem grossen Potenzial.

**Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süssliche Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und tollem Eichentouch.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	0767621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Cabernet Sauvignon**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.