



## 2021 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Monument vom Tausendsassa aus Andau

### **Beschreibung:**

Das Mittelburgenland wird zu Mittel Erde und fährt einen Rotwein mit der Macht Mordors auf: Erich Scheiblhofer hat wieder zugeschlagen und zaubert einen monumentalen Wein hervor, der im Handumdrehen alle in seinen Bann zieht, die kraftvolle, dichte, konzentrierte Weine lieben. Als Rüstzeug erhielt der Mordor einen zwölfmonatigen Ausbau in neuen französischen Barriques.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet mit Holundersaft und Brombeeren dahinter dunkle Edelhölzer, dominikanischem Tabak und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützendem, reifen Tannin. Im gebündelt aromatischen Finale Black Kurant, Estragon, Pfefferschote und Wildkirschen.

### **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>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0869921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 93/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.