



## 2021 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. Die Cuvée bietet eine wunderbare Balance zwischen der typischen Scheiblhofer-Frucht und dezenten Barriquenoten.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefgründiges Granat, opaker Kern, rubinrote Reflexe, zarte Randaufhellung. Delikates Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze, dahinter Brasiltabak und Holundergelée. Am mittleren Gaumen mit reifen integrierten Tanninen, seidige, schokoladige Textur. Im langen Abgang zarte blaubeerige Konturen sowie Baumnuß und Estragon 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0981721

## 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 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.