



Blaufränkisch Classic

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Intensives Trinkvergnügen

Beschreibung:

Ein bemerkenswerter Einstieg in die Blaufränkisch-Welt von Erich Scheiblhofer. In der Nase mit würzigem Brombeerduft, am Gaumen mit zart-lieblichem Fruchtschmelz, getragen von einem kräftigen Körper und einer mächtigen Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Neusiedlersee

Produzent: Scheiblhofer - The Wine

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 1096924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Classic

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.