



## The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Kundenliebling von Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Der Winzer Erich Scheiblhofer träumte immer davon, die großen internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt zu vereinen. Es gelang ihm die außerordentliche Cuvée eines opulenten Rotweins von internationalem Format, die aufgrund des Anteils der heimischen Sorte einen individuellen Charakter widerspiegelt.

### **Aromenprofil:**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches Brombeerkonfit, reife schwarze Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze unterlegt. Saftig, angenehme Fruchtsüße von reifen Pläumen, eine Schmelz von Nougat, reife integrierte Tannine, seidige, schokoladige Textur im Abgang, schon gut entwickelt, zartes Blaubeerkonfit im Abgang, feine Holzwürze 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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Burgenland

**Produzent:** Erich Scheiblhofer

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0981718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Wine Cuvée rot

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Falstaff 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.