



Blaifränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Ein majestätischer Blaifränkisch

Beschreibung:

In Andau, der sonnenverwöhntesten Gemeinde Österreichs am Ufer des Neusiedlersees, keltert Erich Scheiblhofer Jahr für Jahr spektakuläre Weine von beeindruckender Kraft. Sein Blaifränkisch Jois entsteht aus streng selektiertem Traubengut und reift 18 Monate in edlen Barriques. Das Resultat ist ein vollmundiges Kraftpaket mit schwarzbeeriger Aromatik, cremiger Textur und satter Dichte – ein Burgenländer Rotwein auf höchstem internationalem Niveau, der insbesondere zu kräftigen Speisen seinen ganzen Charme ausspielen kann.

Aromenprofil:

Undurchsichtiger Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes schwarzbeeriges Bouquet, Schokopastillen, Lakritze und Holundergelee, dahinter dominikanischer Tabak und Schlehensaft. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartiges Tanningerüst und bulliger Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, dunkles Edelholz und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer - The Wine
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 92-94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rötweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.