



Big John Cuvée Reserve

Burgenland, Scheiblhofers - The Wine

Scheiblhofers Bestseller aus dem Burgenland

Beschreibung:

Erich Scheiblhofers Hommage an seinen Vater, bei uns der beliebteste rote Österreicher seiner Klasse.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrubin. Herrliches Bouquet mit reifen Brombeeren, Lakritze, Pflaumen, dahinter parfümierter Pfeifentabak und dunkle Schokopralinen. Am dichten Gaumen stützendes reifes Tannin, leicht fleischig werdend, schwarzer Pfeffer, Anis und eine zarte Zimt-Vanille-Note im lang anhaltenden Finale.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Scheiblhofers - The Wine

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 20% Pinot Noir, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0607021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Big John Cuvée Reserve

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 20% Pinot Noir, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.