



The Wine Cuvée rot

Burgenland, Scheiblhofner - The Wine

Der Kundenliebling von Scheiblhofner

Beschreibung:

Erich Scheiblhofner 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.

Aromenprofil:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Scheiblhofner - The Wine

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

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

Artikelnummer: 0981721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft: Österreich
Ratings: 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%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.