



## 2016 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Gaumenschmeichler von Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Das Mittelburgenland wird zu Mittelerte und fährt einen Rotwein mit der Macht Mordors auf: Erich Scheiblhofer hat wieder zugeschlagen und zaubert einen monumentalen Roten hervor, der im Handumdrehen jeden in seinen Bann zieht, der kraftvolle, dichte, konzentrierte Weine liebt. Als Rüstzeug erhielt der Mordor einen 18-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriquen.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht, dunkle Schokopastillen und Wildkirsche, dahinter Cassisdrops, duftige Veilchen sowie Lakritze und parfümierter Pfeiffentabak. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und (noch) etwas stoffiger Textur, gutes Potential zeigend. Im langanhaltenden Finale mit Schlehensaft, dominikanischem Tabak und Holunderessenz endend.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0869916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot,  
25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.