



2016 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Mövenpick Wein des Jahres 2019

Beschreibung:

Der Winzer Erich Scheiblhofer träumte immer davon, die grossen Rebsorten der Weinwelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, mit der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt zu vereinen. Mit unserem Wein des Jahres ist ihm eine opulente Rotwein-Cuvée von internationalem Format gelungen, die aufgrund des hohen Zweigelt-Anteils auch viel burgenländischen Charakter zeigt. Die Cuvée wurde 18 Monate in speziell für Mövenpick selektierten französischen Barriquen ausgebaut und verfügt über ein ausserordentlich gutes Genuss-Preis-Verhältnis.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Verführerisches blau-schwarzbeeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren sowie dominikanischem Tabak. Dahinter Schokopastillen sowie Baumnuß und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit stützendem ebenso kakaoartigem Tannin und reifem Extrakt. Im aromatischen und langen Finale mit Schattenmorellensaft ebenso Black Currant und Wacholder. Es endet mit einer edlen Moccanote.

Möchten Sie die wichtigsten Informationen zu The Wine im Audioplayer anhören?

[Lautsprecher einschalten und hier klicken.](#)

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0981716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.