



2017 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofers Gaumenschmeichler

Beschreibung:

Das Mittelburgenland wird zu Mitteleuropa und fñhrt 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 Barriques.

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.

Herkunftsland: Österreich
Region: Burgenland
Subregion: Burgenland
Produzent: Scheiblhofer

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Artikelnummer: 0869917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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.