



2018 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Das pannonische Lebensgefühl des Erich Scheiblhofer

Beschreibung:

Der Winzer Erich Scheiblhofer träumte immer davon, die grossen, internationalen Rebsorten der Weinwelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, mit der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt zu vereinen. Es gelang ihm eine ausserordentliche Cuvée eines opulenten Rotweins von internationalem Format, der dennoch aufgrund des Anteils der heimischen Sorte einen individuellen Charakter widerspiegelt. Die Cuvée wurde 18 Monate in speziell für Mövenpick selektierten französischen Barriquen ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frisches Brombeerkonfit, reife schwarze Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze unterlegt. Saftig, angenehme Fruchtsüße von reifen Pflaumen, eine Schmelz von Nougat, reife integrierte Tannine, seidige, schokoladige Textur im Abgang, schon gut entwickelt, zartes Blaubeerkonfit im Abgang, feine Holzwürze im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

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 92/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0981718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 92/100
Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 30% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.