



2020 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Gaumenschmeichler vom Tausendsassa aus Andau

Beschreibung:

Das Mittelburgenland wird zu Mitteleuropa und fährt einen Rotwein mit der Macht Mordors auf: Erich Scheiblhofer hat wieder zugeschlagen und zaubert einen monumentalen Roten hervor, der im Handumdrehen alle in seinen Bann zieht, die kraftvolle, dichte, konzentrierte Weine lieben. Als Rüstzeug erhielt der Mordor einen 12-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte. Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet mit Holunderessenz, Schlehensaft und Brombeeren dahinter dunkle Edelhölzer, dominikanischem Tabak und Schokopastillen. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützendem, reifen Tannin. Im gebündelt aromatischen Finale Black Currant, Estragon, Pfefferschote und Wildkirschen.

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):

Falstaff 92/100, Score 18/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Artikelnummer:

0869920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.