



## 2015 The Zweigelt

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Modern und geschmeidig

**Beschreibung:**

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat. Berasuchendes Bouquet nach verführerischen Pflaumen, Feigen in flüssiger Schokolade dahinter edle Röstaromen und etwas Karamell. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und samtigen Tanninen. Eingelegte Schattenmorellen und Lakritze sowie verführerische Rosen und edle Tabakwürze im lang anhaltenden Finale.

**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>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18+/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0532315075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Zweigelt**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 93/100, Score 18+/20  
**Traubensorte(en):** 100% Zweigelt  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in 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.