



2020 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Ein majestätischer Blaufränkisch

Beschreibung:

Dem Tausendsassa Erich Scheiblhofer ist mit diesem Blaufränkisch ein großer Wurf gelungen. Andau ist die östlichste Weinbauregion Österreichs mit den meisten Sonnenstunden. Der Blaufränkisch wird 18 Monate in Barriques ausgebaut und das Traubengut wird strengstens selektiert. Der Jois ist ein wunderbarer Dinnerwein, der kräftige Fleischgerichte exzellent ergänzt.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiger Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes schwarzbeeriges Bouquet, Schokopastillen, Lakritze und Holundergelee, dahinter dominikanischer Tabak und Schlehensaft. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartiges Tanningerüst und bulliger Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, dunkles Edelholz und erhabene Adstringenz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im 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.