



2021 The Wine Cuvée rot

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Kundenliebling von 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.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0981721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 15% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.