



2013 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofers neuester Gaumenschmeichler

Beschreibung:

Eine Fusion der Scheiblhofer Stilistik mit den Trauben des Mittelburgenlands. Dunkles Rubingranat, zart rauchig-würzig unterlegtes schwarzes Beerenconfit mit dezenten Edelholzanklängen. Die Inkarnation aus der schwarzen (Mittel-)erde, ein monumentaler Rotwein mit Eroberungsabsichten.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Dicht verwobenes blau-schwarzbeeriges Bouquet mit Holunderessenz, Schlehensaft und Brombeeren dahinter dunkle Edelhölzer, dominikanischem Tabak und Schokopastillen am kräftigen Gaumen mit stützendem, reifen Tannin im Finale Black Kurant, Pfefferschote und Wildkirschen. Grandiose Neuentdeckung aus dem Hause Scheiblhofer. Wer ihn jetzt genießen will, unbedingt 2h vorher dekantieren.

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):	Score 18/20, Falstaff 90/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Artikelnummer:	0869913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20, Falstaff 90/100
Traubensorte(en): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 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.