



2016 The Legends

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Die (neue) Legende von Erich Scheiblhofer

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat mit aufhellendem Rand. Duftiges Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren und dunklem Edelholz sowie Arabicanote und Kakaopulver. Straffer Körper mit eleganter, fein stoffiger Struktur und reifen Tanninen. Im gebündelten Finale Wachholder, Waldbeeren und etwas Graphit.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

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):	Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Traubensorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0525616075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Legends

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.