



2016 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Ein majestätischer Blaufränkisch!

Beschreibung:

Dem Tausendsassa Erich Scheiblhofer ist mit dem soeben eingetroffenen Jahrgang 2016 ein grosser Wurf gelungen. Andau ist die östlichste Weinbauregion Österreichs mit den meisten Sonnenstunden. Der Blaufränkisch ist 18 Monate in Barriquen ausgebaut und das Traubengut wird strengstens selektiert. Pure Eleganz aus Österreich.

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Granat mit lila Schimmer. Das Nasenbild ist absolut präzise und klar ausgerichtet. In seinem kühlen Beginn finden sich Brombeeren, Cassis und Lakritze, alles liegt im sehr vielschichtigen, fast parfümierten Bereich. Im zweiten Schimmer findet sich eine minimale salzige Mineralik. Der Gaumen zeigt enorm feine, ausgereifte, feminin anmutende Tannine, tolle Balance. Dieser filigrane Blaufränkisch hat bereits in seiner ersten Jugend seine Harmonie gefunden. Irgendwie könnte man ihn – trotz der gewohnten Scheiblhofer Machart – das Attribut «klassisch» verleihen.

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 2034
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.