



2007 Jois-Blaufränkisch

Erich Scheiblhof

Granatrubin. Ein fast berauschendes, schwarzbeeriges Bouquet: Amarena, reife Brombeeren und Holunderessenz. Dunkle Schokolade und Milchkafee im vielschichtigen Gaumen. Perfekt ausbalanciert. Seidige Textur mit reifen Tanninen. Im langen, nicht enden wollenden Finale Heidelbeerenkompott, Arabicanoten und Gewürznelken.

Bewertung: Score 19/20

Herstellung: Der Wein reifte 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2020

Traubensorte(n): Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13.5%

Herkunftsland: Österreich

Region: Burgenland

Winzer: Erich Scheiblhof GmbH

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

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. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Jois-Blaufränkisch
Erich Scheiblhofer

Traubensorte(n): Blaufränkisch
Alkoholgehalt: 13.5%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2020