

The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Moderner, geschmeidiger Cabernet

Beschreibung:

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bietet sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine mit einem grossen Potenzial.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süssliche Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und tollem Eichentouch.

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 **Subregion:** Neusiedlersee

Produzent: Scheiblhofer - The Wine **Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0767623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland

Scheiblhofer - The Wine

Herkunft: Österreich **Ratings:** Score 18.5/20

Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.