



The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Scheiblhof - 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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhof - 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:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.