



The Wine Cuvée rot

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Das pannonische Lebensgefühl des Erich Scheiblhofer

Beschreibung:

Der Winzer Erich Scheiblhofer träumte immer davon, die grossen, internationalen Rebsorten der Weinwelt, Cabernet Sauvignon und Merlot, mit der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt zu vereinen. Es gelang ihm eine ausserordentliche Cuvée eines opulenten Rotweins von internationalem Format, der dennoch aufgrund des Anteils der heimischen Sorte einen individuellen Charakter widerspiegelt. Die Cuvée wurde 18 Monate in speziell für Mövenpick selektierten französischen Barriques ausgebaut.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Granat, opaker Kern, rubinrote Reflexe, zarte Randaufhellung. Delikates Bouquet mit schwarzen Herzkirschen, ein Hauch von dunkler Schokolade, Nuancen von Lakritze, dahinter Brasiltabak und Holundergelée. Am mittleren Gaumen mit reifen integrierten Tanninen, seidige, schokoladige Textur. Im langen Abgang zarte blaubeerige Konturen sowie Baumnuss und Estragon im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Scheiblhofer - The Wine

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0981723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée rot

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.