



The Great Bustard

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Limitierte Cuvée von Scheiblhofer

Beschreibung:

Anlässlich des 70. Geburtstags seines Vaters Johann kreierte Erich Scheiblhofer ein neues Meisterwerk: The Great Bustard. Der Name bezieht sich auf die Grosstrappe, den grössten flugfähigen Vogel Europas, der im Burgenland heimisch ist.

Aromenprofil:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern. Intensive Schwarzkirschtöne mit einem Hauch von Cassis, dezente rauchige Edelholznoten. Stoffig, mit sehr präsenten Tanninen, langer, nachhaltiger Abgang. Grossartiges Entwicklungspotential.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Scheiblhofer - The Wine

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Artikelnummer: 1011823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.