



## Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Ein majestätischer Blaufränkisch

### **Beschreibung:**

Andau im Osten des Landes gilt als die Weinregion mit den meisten Sonnenstunden Österreichs. Hier keltert der Tausendsassa Erich Scheiblhofer Jahr für Jahr spektakuläre Weine wie diesen Blaufränkisch. Das Traubengut für den Jois wurde strengstens selektiert. Während 18 Monaten ist in den Barriques ein vollmundiger Speisebegleiter herangereift, der zu jeder Gelegenheit überzeugt und den Geschmack vieler trifft.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiger Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand . Komplexes schwarzebeeriges Bouquet, Schokopastillen, Lakritze und Holundergelée, dahinter dominikanischer Tabak und Schlehensaft. Am satten Gaumen mit cremiger Textur, kakaoartiges Tanningerüst und bulliger Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, dunkles Edelholz und erhabene Adstringenz.

### **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.

### **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%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** Blaufränkisch (Lemberger)

**Artikelnummer:** 0375920

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Blaufränkisch Jois

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.