



Blaufränkisch Jois

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Ein majestätischer Blaufränkisch

Beschreibung:

Die Gemeinde Andau am Ufer des Neusiedlersees gilt als die Weinregion mit den meisten Sonnenstunden Österreichs. Hier keltert der Tausendsassa Erich Scheiblhofer Jahr für Jahr spektakuläre Weine wie seinen Blaufränkisch Jois, der aus streng ausgewähltem Traubengut hergestellt wird. 18 Monate Reifezeit in edlen Barriques bringen ein vollmundiges Kraftpaket mit schwarzbeeriger Aromatik, cremiger Textur und sattem Körper hervor: Ein eindrucksvoller Burgenländer, der zu jeder Gelegenheit überzeugt und den Geschmack vieler trifft.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiger Purpurrot mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Komplexes schwarzbeeriges 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 2037

Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0375921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaifränkisch Jois

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Blaifränkisch (Lemberger)
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.