

# The Legends

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Die Legende von Erich Scheiblhofer

#### Beschreibung:

Es handelt sich beim The Legends um einen traditionellen Verschnitt aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 16 Monate in neuen französischen Barriquefässern gelagert. Die Trauben stammen aus besten Lagen und werden modernst vinifiziert.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit opaker Mitte und rubinroten Reflexen. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit exotischen Hölzern und dominikanischem Tabak, dahinter edle Cassiswürze und dunkle Mandelschokosplitter. Am kraftvollen Gaumen mit weicher Textur, stützendem Tanningerüst, lakritzartiger Extraktsüsse und mächtigem Körper. Im aromatisch lang anhaltenden Finale Holundersaft, Schlehengelée und zarte Arabicanote.

#### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Österreich **Subregion:** Burgenland

**Produzent:** Scheiblhofer - The Wine **Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot

**Artikelnummer:** 0525622

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Legends

Burgenland

Scheiblhofer - The Wine

**Herkunft:** Österreich **Ratings:** Score 18/20

**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.