



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", der grösste flugfähige Vogel Europas, der im Burgenland heimisch ist.

Degustationsnotiz:

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

Passt zu:

Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen

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: Burgenland

Produzent: Scheiblhofer - The Wine

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

Artikelnummer: 1011817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Österreich |
| Ratings: | Falstaff 95/100, Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 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. |