



## 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.

**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:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Burgenland

**Produzent:** Scheiblhofer - The Wine

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

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

**Artikelnummer:** 1011819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Great Bustard

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.