



2017 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

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
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	12 Monate in 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
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 95/100
Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.