



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, Score 19/20

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
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): 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 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.