



2017 Blaufränkisch Jois

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Ein majestätischer Blaufränkisch!

Beschreibung:

Dem Tausendsassa Erich Scheiblhofer ist mit diesem Blaufränkisch ein grosser Wurf gelungen. Andau ist die östlichste Weinbauregion Österreichs mit den meisten Sonnenstunden. Der Blaufränkisch wird 18 Monate in Barriquen ausgebaut und das Traubengut wird strengstens selektiert. Ein einmaliges Angebot, bei dem es sich lohnt, zuzugreifen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur. Ein erotisches Parfüm mit zarter Cassisnote, reife Brombeeren und Holundergelee, dahinter Schokopastillen und exotischen Hölzern. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und stützenden kakaoartigen Tanninen. Im komplexen lang anhaltenden Finalen schwarzbeerige Konturen, dominikanischer Tabak, Kardamom und Bergpfeffer.

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:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blaufränkisch Jois

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 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.