



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 flesichigem Extrakt und stützenden kakaoartikgen Tanninen. Im komplexen lang anhaltenden Finalen schwarzbeerige Konturen, dominikanischer Tabak, Kardamom und Bergpfeffer.

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:

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

Herkunftsland:ÖsterreichRegion:BurgenlandSubregion:NeusiedlerseeProduzent:ScheiblhoferBewertung(en):Score 19/20

Ausbau: 18 Monate im 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 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.