2017 The Cabernet Sauvignon

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Moderner, geschmeidiger Cabernet

Beschreibung:
Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bietet sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine mit einem grossen Potenzial.
Degustationsnotiz:
Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln und rotem Pfeffer, mächtig süssliche Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und tollem Eichentouch.
Passt zu:
Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.
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 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0767617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Cabernet Sauvignon

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch