



## 2018 Big John Cuvée Reserve

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Auf jeder Party der Renner

**Beschreibung:**

Erich Scheiblhofers Hommage an seinen Vater, bei uns der beliebteste rote Österreicher seiner Klasse.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurrubin. Herrliches Bouquet mit reifen Brombeeren, Lakritze, Pflaumen, dahinter parfümierter Pfeifentabak und dunkle Schokopralinen. Am dichten Gaumen stützendes reifes Tannin, leicht fleischig werdend, schwarzer Pfeffer, Anis und eine zarte Zimt-Vanille-Note im lang anhaltenden Finale.

**Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Österreich

**Region:**

Burgenland

**Subregion:**

Burgenland

**Produzent:**

Scheiblhofer

**Bewertung(en):**

Falstaff 93/100, Score 17.5/20

**Ausbau:**

12 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):**

60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir

**Artikelnummer:**

0607018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Big John Cuvée Reserve**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 93/100, Score 17.5/20  
**Rebsorte(n):** 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.