



## 2018 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Der Gaumenschmeichler von Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Das Mittelburgenland wird zu Mittel Erde und fährt einen Rotwein mit der Macht Mordors auf: Erich Scheiblhofer hat wieder zugeschlagen und zaubert einen monumentalen Roten hervor, der im Handumdrehen jeden in seinen Bann zieht, der kraftvolle, dichte, konzentrierte Weine liebt. Als Rüstzeug erhielt der Mordor einen 18-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques. Ein Wein, den Sie sich am besten kistenweise in Keller legen sollten.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht, dunkle Schokopralinen und Kirschlikör, dahinter Cassisdrops sowie Lakritze und exotische Hölzer. Am opulenten Gaumen mit stützendem, kakaoartigem Tannin, dichter Struktur und reifem Extrakt. Im langanhaltenden Finale mit Schlehensaft, dominikanischem Tabak und Holunderessenz endend.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Blafränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0869918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.