



## 2019 The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Erich Scheiblhofer

Vorzeige-Zweigelt aus dem Burgenland

### **Beschreibung:**

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches Bouquet nach reifen Pflaumen, eingelegte Feigen in flüssiger Schokolade dahinter edle Röstaromen, dunkles Edelholz und etwas Karamell. Am kräftigen Gaumen mit weicher Textur und samtigen Tanninen, mächtiger Körper. Eingelegte Schattenmorellen und Lakritze sowie verführerische Rosen und edle Tabakwürze im lang anhaltenden Finale.

### **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>     | Neusiedlersee         |
| <b>Produzent:</b>     | Scheiblhofer          |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18,5/20         |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Zweigelt         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0532319               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Zweigelt**

Ried Prädium  
Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 18,5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Zweigelt  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 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.