



2018 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. Lernen Sie den neuen Jahrgang 2018 zum Festtagspreis kennen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurviolett mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Vielschichtiges Bouquet mit betörender Cassiswürze, reifen Brombeeren, dunkle Schokotrüffel gepaart mit edlem Barriquetasting, dahinter Ebenholz, Nelken und schwarze Kirschkonfitüre. Am satten Gaumen mit rahmiger Fülle, herrlicher Extraktsüsse, stützendes, fein körniges Tanningerüst und kraftvoller Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Koriander und dominikanischem Tabak.

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 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Blaufränkisch (Lemberger)
Artikelnummer:	0375918

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 2033
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.