



2016 The Zweigelt

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Modern und geschmeidig

Beschreibung:

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat. Berasuchendes Bouquet nach verführerischen Pflaumen, Feigen in flüssiger Schokolade dahinter edle Röstaromen und etwas Karamell. Am kräftigen Gaumen mit cremiger Textur und samtigen Tanninen. 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.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0532316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Zweigelt

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Zweigelt
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in 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.