



## 2020 The Great Bustard

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Limitierte Cuvée von Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Anlässlich des 70. Geburtstags seines Vaters Johann kreierte Erich Scheiblhofer ein neues Meisterwerk: The Great Bustard. Der Name bezieht sich auf die «Grosstrappe», den grössten flugfähigen Vogel Europas, der im Burgenland heimisch ist.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern. Intensive Schwarzkirschtöne mit einem Hauch von Cassis, dezente rauchige Edelhölznoten. Stoffig, mit sehr präsenten Tanninen, langer, nachhaltiger Abgang. Grossartiges Entwicklungspotential.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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> |                                      |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                         |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                               |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1011820                              |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Great Bustard**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 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.