



2022 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.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	1011822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Great Bustard

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n):
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.