



2015 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofers Gaumenschmeichler

Beschreibung:

Das Mittelburgenland wird zu Mittelerde und fährt einen Rotwein mit der Macht Mordors auf: Erich Scheiblhofer hat wieder zugeschlagen und zaubert einen monumentalen Roten hervor, der im Handumdrehen jeden in seinen Bann zieht, der kraftvolle, dichte, konzentrierte Weine liebt. Als Rüstzeug erhielt der Mordor einen 18- monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht, dunkle Schokoraspeln und Kirschlikör, dahinter Cassisdrops, duftige Veilchen sowie Lakritze und parfümierter Pfeiffentabak. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und (noch) etwas stoffiger Textur. Im langanhaltenden Finale mit Schlehensaft, dominikanischem Tabak und Holunderessenz endend.

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:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Artikelnummer:	0869915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot,
25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 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.