



2013 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofers neuester Gaumenschmeichler

Descrizione del vino:

Eine Fusion der Scheiblhofer Stilistik mit den Trauben des Mittelburgenlands. Dunkles Rubingranat, zart rauchig-würzig unterlegtes schwarzes Beerenconfit mit dezenten Edelholzanisierungen. Die Inkarnation aus der schwarzen (Mittel-)erde, ein monumentaler Rotwein mit Eroberungsabsichten.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurgranat. Dicht verwobenes blau-schwarzbeeriges Bouquet mit Holunderessenz, Schlehensaft und Brombeeren dahinter dunkle Edelhölzer, dominikanischem Tabak und Schokopastillen am kräftigen Gaumen mit stützendem, reifen Tannin im Finale Black Kurant, Pfefferschote und Wildkirschen. Grandiose Neuentdeckung aus dem Hause Scheiblhofer. Wer ihn jetzt genießen will, unbedingt 2h vorher dekantieren.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Austria

Regione:

Burgenland

Sottoregione:

Burgenland

Produttore:

Scheiblhofer

Valutazioni:

Score 18/20, Falstaff 90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Numero di articolo:

0869913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mordor

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.