



## 2015 Mordor

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Erich Scheiblhofers Gaumenschmeichler

### Descrizione del vino:

Das Mittelburgenland wird zu Mitteleuropa 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.

### Nota di degustazione:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht, dunkle Schokoraspeln und Kirschlikör, dahinter Cassidrops, 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.

### 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

### Vinificazione:

18 Monate in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Jetzt bis 2030

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0869915

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mordor**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Blaufränkisch (Lemberger), 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.