

SCHEIBLHOFFER ERICH PRAITTENBRUNN IN HOLZKISTE SCHEIBLHOFFER ERICH, ANDAU



Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Scheiblhofer Erich
Traubensorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Cassis und schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze, Nuancen von Feigen, ein Hauch von Nougat. Komplex, stoffig, dunkle Frucht, präsen Tannine, zart nach Valrhona-Schokolade. Sehr gute Länge, feine Gewürznuancen. Sicheres Reifepotenzial, dunkle Mineralität.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Produzent

Scheiblhofer Erich - Das Weingut Scheiblhofer befindet sich in Andau, im Bezirk Neusiedl am See und zählt mit seinen 75 ha Eigenfläche zu den grössten Weingütern des Burgenlandes. Bekannt für den edlen Rotwein Big John, wurde der Betrieb von Johann Scheiblhofer aufgebaut und im Jahr 2000 von Sohn Erich übernommen. Neben der Produktion von hochwertigen Weinen zeichnet sich der Familienbetrieb durch Modernität, Innovation, Nachhaltigkeit und soziale Kompetenz aus. Als erster Winzer sterreichs wurde Scheiblhofer im Jahr 2017 daher auch mit dem Leitbetriebe Austria-Zertifikat ausgezeichnet. Doch damit nicht genug: Im selben Jahr wurde das Weingut von der Tageszeitung Die Presse gemeinsam mit dem Bankhaus Spängler, der BDO Austria und der österreichischen Notariatskammer zu den besten Familienunternehmen des Burgenlandes gekürt. Im Rahmen der Weinprämierung der Landwirtschaftskammer Burgenland Best of Burgenland wurden sie auch zum Weingut des Jahres ernannt.