



Batonnage BF/CS/ME 2021/23 Scheiblhofer 1.5L

Produkt	201569	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	1500 ml	Erhältliche Einheiten	FL, KT 3FL
Volumenprozent	15 %	Marke	Weingut Scheiblhofer

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Rotwein
Jahrgang	2021
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Burgenland
Winzer	Weingut Scheiblhofer
Appellation	Burgenland QW
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll
Bewertung	Falstaff 99 Punkte von 100
Sensorische Beschreibung	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, sehr zarte Ockerrandaufhellung. Nuancen von Nougatkaramell, feines Heidelbeerkonfit, Noten von Brombeeren, kandierte Veilchen, Bourbonvanille und zarte Röstaromen sind unterlegt, ein Hauch von schwarzen Oliven im Hintergrund. Kraftvoll, komplex, reife schwarze Kirschen, zart nach Pflaumen, präsent, zupackendes Tannin, feines Säurespiel, jugendlicher Gerbstoff im Abgang, dunkle Mineralität, Herzkirschen und schwarze Waldbeeren im Rückgeschmack, Hauch von Edelschokolade, zeigt Länge und großes Entwicklungspotenzial, wird von weiterer Flaschenreife profitieren. (Peter Moser - Falstaff, 01.01.2025)

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Restzucker	trocken / brut
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-
Glasform	Bordeaux
Trinkreife	5 bis 20 Jahre
Speisenempfehlung	Wildragout mit Butterspätzle, Wildbret geschmort, Steak vom Wildbret mit süßlichen Beilagen, scharfes Hackfleischragout, Lamm in würzig, scharfer Sauce, Rindfleisch in würzig, scharfer Sauce, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet