



Big John Cuvée rot 0,75 L Scheiblhofer

| | | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------|
| Produkt | 89007652 | Verpackung | Einweg |
| Nettofüllmenge | - | Erhältliche Einheiten | KA 6FL, FL |
| Volumenprozent | 14 % | Marke | Weingut Scheiblhofer |

Weinbeschreibung

| | | | |
|---------------------------------|---|---------------------------|--|
| Weinkategorie | Rotwein | Verschlussart | Diam Korken |
| Jahrgang | 2022 | Rebsorten im Cuvée | Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir |
| Land Erzeugung | Österreich | Restzucker | trocken / brut |
| Gebiet Erzeugung | Burgenland | Restzuckerwert | 3,1 g/l |
| Winzer | Weingut Scheiblhofer | Säuregehalt | - |
| Appellation | Burgenland QW | Glasform | Bordeaux |
| Rebsorte | Cuvée | Trinkreife | 2 bis 7 Jahre |
| Weincharakter | kräftig, dicht, gehaltvoll | Speisempfehlung | Pasta al Ragù, Wildhase mit süßlichen Beilagen, Steak vom Wildbret mit süßlichen Beilagen, Wildschweinragout, Innereien gebraten (Leber, ...), Lamm in würzig, scharfer Sauce, Rindfleisch in würzig, scharfer Sauce, Schweinefleisch asiatisch (süß-sauer, Curry, ...), Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet |
| Bewertung | Falstaff 92 Punkte von 100 | | |
| Sensorische Beschreibung | Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Edelholzwürze, frische dunkle Kirschen, Zwetschken, ein Hauch von kandierten Veilchen, attraktives Bukett. Stoffig, frische Kirschfrucht, präsenante Tanninwürze, mineralisch-salzig, extraktsüßer Abgang, bereits gut entwickelt. (Peter Moser - Falstaff, 24.06.2024) | | |