



## Cuvee Legends 14% 3L JG22, WG Scheiblhofer

Produkt	<b>146059</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	<b>FL</b>
Volumenprozent	<b>14 %</b>	Marke	<b>Weingut Scheiblhofer</b>

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Land Erzeugung</b>	Österreich
<b>Gebiet</b>	Burgenland
<b>Erzeugung</b>	
<b>Winzer</b>	Weingut Scheiblhofer
<b>Appellation</b>	Burgenland QW
<b>Rebsorte</b>	Cuvée
<b>Weincharakter</b>	kräftig, dicht, gehaltvoll
<b>Bewertung</b>	Falstaff 93 Punkte von 100
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Ein Hauch von Edelholz und Lakritze, dunkle Kirschen, schwarze Waldbären, ein Hauch von Nougat, einladendes Bukett. Saftig, kraftvoll, süße Zwetschkenfrucht, tragende Tannine, mineralisch, stoffig und bereits ausgewogen, ein Hauch von Schoko im Nachhall, zeigt gute Länge. (Peter Moser - Falstaff, 24.06.2024)

<b>Verschlussart</b>	Naturkork
<b>Rebsorten im Cuvée</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Restzucker</b>	trocken / brut
<b>Restzuckerwert</b>	2,6 g/l
<b>Säuregehalt</b>	-
<b>Glasform</b>	Bordeaux
<b>Trinkreife</b>	3 bis 12 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	Wildragout mit Butterspätzle, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, Wildschweinragout, Lammkeule geschmort, Rindfleisch in würzig, scharfer Sauce, Rinderfiletsteak gebraten, Roastbeef, Schweinesteak würzig gebrillt, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig, Weichkäse mit Rotschmiere