



Scheiblhofer Batonnage 1,5lt Magnum 2019

Produkt	223927	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	Fl
Volumenprozent	15 %	Marke	Weingut Scheiblhofer

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Wein	Verschlussart	Natürlicher Korken
Jahrgang	2020	Rebsorten im Cuvée	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken
Gebiet Erzeugung	Österreich	Restzuckerwert	0,1 g/l
Winzer	Scheiblhofer THE WINE GmbH	Säuregehalt	0,1 g/l
Appellation	Wein aus Österreich (AT)	Glasform	Bordeaux
Rebsorte	-	Trinkreife	2028 Jahre
Weincharakter	-	Speisenempfehlung	Rind
Bewertung	-		
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.		