

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Frizzante rosé

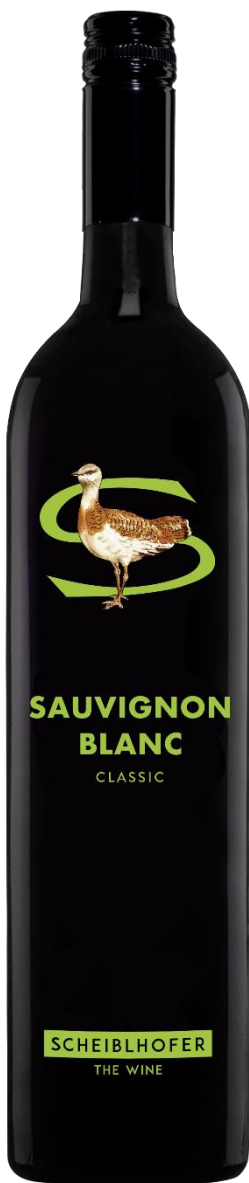


<b>Name:</b>	Frizzante rosé
<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt, Merlot
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Klares lachsrosa, intensive Frucht mit wunderbaren Mousseux, etwas Biskuit, cremig langanhaltender Abgang.
<b>Serviertvorschlag:</b>	Aperitif
<b>Serviertemperatur:</b>	12°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 11,5
<b>Vorher öffnen:</b>	Nicht notwendig
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2029
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Sauvignon Blanc 2025

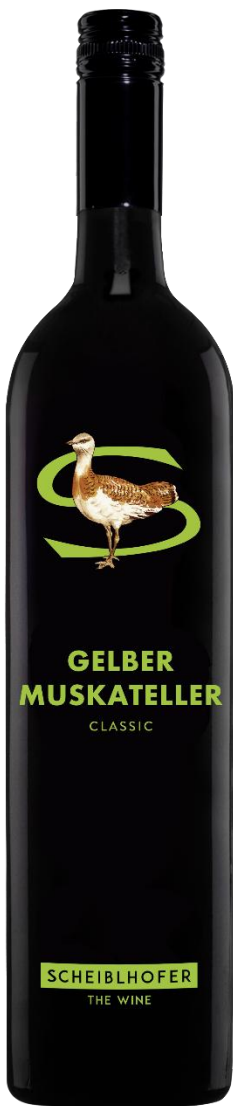


<b>Name:</b>	Sauvignon Blanc 2025
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Grünglänzendes Strohgelb, animierend duftige Holunderblüte mit erfrischenden Noten nach taufrischen grünen Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen, unbeschwert, fast leichtfüßiger Trinkfluss, ein frech-spritziger Sommerwein mit Ambitionen.
<b>Serviertempertur:</b>	8°C
<b>Serviervorschlag:</b>	Knackige Salate, leichte Vorspeisen, Fisch
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 12,5 Restzucker in g/L: 1,3 Säure in g/L: 5,0
<b>Vorher öffnen:</b>	Nicht notwendig
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2028
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Gelber Muskateller 2025

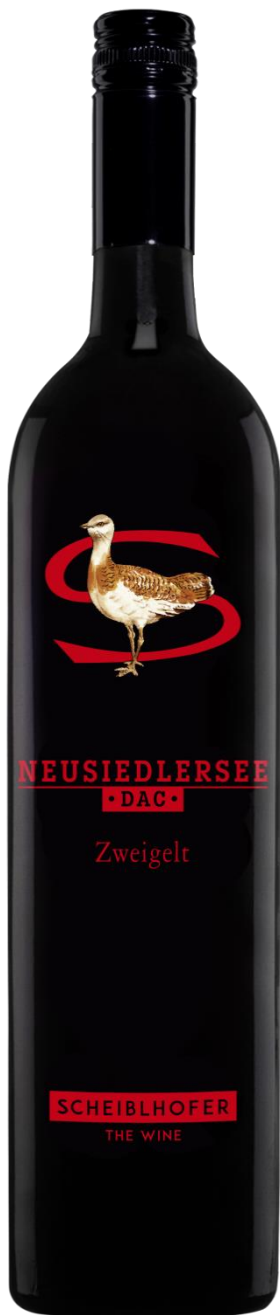


<b>Name:</b>	Gelber Muskateller 2025
<b>Rebsorten:</b>	Gelber Muskateller
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss, feingliedrige Säure.
<b>Serviervorschlag:</b>	Knackige Salate, leichte Vorspeisen, Fisch
<b>Serviertemperatur:</b>	8°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 12,5 Restzucker in g/L: 1,6 Säure in g/L: 5,1
<b>Vorher öffnen:</b>	Nicht notwendig
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2028
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Zweigelt Neusiedlersee DAC 2024



<b>Name:</b>	Zweigelt Neusiedlersee DAC 2024
<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	6 Monate in drittbefüllten Barriques ausgebaut
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirsch und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig in der Nase, volles Tannin, lang anhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang.
<b>Serviervorschlag:</b>	Helle Hauptgerichte, kräftige Vorspeisen
<b>Serviertemperatur:</b>	16°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/L: 2,9 Säure in g/L: 4,2
<b>Vorher öffnen:</b>	Nicht notwendig
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2029
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Big John 2023



<b>Name:</b>	Big John 2023
<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	12 Monate in neuen amerikanischen Barriques ausgebaut
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.
<b>Serviervorschlag:</b>	Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen
<b>Serviertemperatur:</b>	16°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 2,2 Säure in g/L: 4,3
<b>Vorher öffnen:</b>	Dekantieren empfohlen
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2035
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### The Legends 2023



<b>Name:</b>	The Legends 2023
<b>Rebsorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.
<b>Serviervorschlag:</b>	Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen
<b>Serviertemperatur:</b>	16°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 2,5 Säure in g/L: 4,0
<b>Vorher öffnen:</b>	Dekantieren empfohlen
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2035
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite