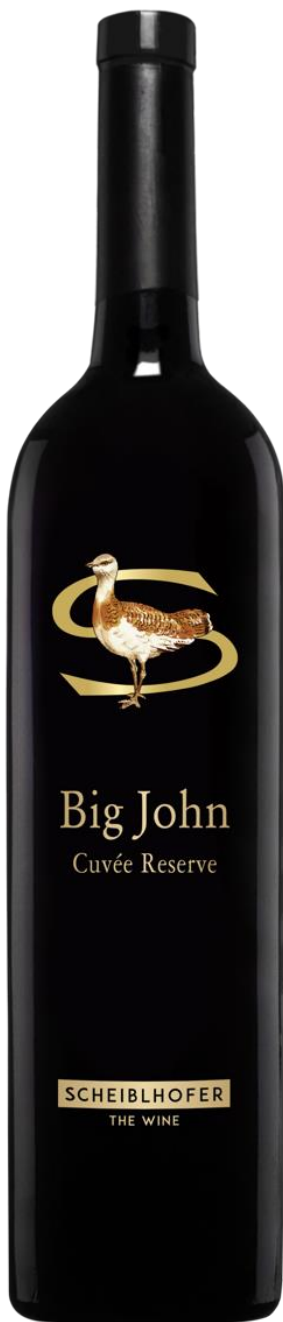


SCHEIBLHOFER

THE WINE

Big John 2021



Name:	Big John 2021
Rebsorten:	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Weintyp:	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
Barriqueausbau:	12 Monate in neuen amerikanischen Barriques ausgebaut
Anbaugebiet:	Burgenland
Beschreibung:	Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.
Serviervorschlag:	Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen
Serviertemperatur:	16°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 2,1 Säure in g/L: 4,6
Vorher öffnen:	Dekantieren empfohlen
Trinkreife:	2022 – 2030
Flaschengröße:	0,75 L
Enthält:	Sulfite

SCHEIBLHOFER

THE WINE

Cabernet Sauvignon 2022



Name:	Cabernet Sauvignon 2022
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Weintyp:	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
Barriqueausbau:	7 Monate in zweitbefüllten Barriques ausgebaut
Anbaugebiet:	Burgenland
Beschreibung:	Tiefdunkles Violett, typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.
Serviervorschlag:	Jedes Fleischgericht, aber auch Nudelgerichte
Serviertemperatur:	16°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 3,2 Säure in g/L: 4,3
Vorher öffnen:	Dekantieren empfohlen
Trinkreife:	2023 – 2029
Flaschengröße:	0,75 L
Enthält:	Sulfite

SCHEIBLHOFFER

THE WINE

Merlot Selection 2021



Name:	Merlot Selection 2021
Rebsorten:	Merlot
Weintyp:	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
Barriqueausbau:	10 Monate in teils neuen, teils zweitbefüllten Barriques ausgebaut
Anbaugebiet:	Burgenland
Beschreibung:	Tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen, erfrischender Duft nach Pflaumen. Vielschichtige Waldbeernoten mit schönem Säurespiel. Samtige und runde, dennoch kräftige Tannine. Schöner Schmelz und lange im Abgang, abgerundet durch leicht schokoladige Töne.
Serviervorschlag:	Fleisch- & Nudelgerichte
Serviertemperatur:	16°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 2,1 Säure in g/L: 4,8
Vorher öffnen:	Dekantieren empfohlen
Trinkreife:	2022 – 2029
Flaschengröße:	0,75 L
Enthält:	Sulfite

SCHEIBLHOFFER

THE WINE

The Legends 2021



- Name:** The Legends 2021
- Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot
- Weintyp:** Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
- Barriqueausbau:** 16 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
- Anbaugebiet:** Burgenland
- Beschreibung:** Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.
- Serviervorschlag:** Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen
- Serviertemperatur:** 16°C
- Analysewerte:** Alkoholgehalt in %: 14,0
Restzucker in g/L: 2,3
Säure in g/L: 4,3
- Vorher öffnen:** Dekantieren empfohlen
- Trinkreife:** 2023 – 2033
- Flaschengröße:** 0,75 L
- Enthält:** Sulfite

SCHEIBLHOFFER

THE WINE

Sauvignon Blanc 2022



Name:	Sauvignon Blanc 2021
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Weintyp:	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
Barriqueausbau:	Nein
Anbaugebiet:	Burgenland
Beschreibung:	Grün glänzendes 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.
Serviervorschlag:	Knackige Salate, leichte Vorspeisen, Fisch
Serviertemperatur:	8°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 12,0 Restzucker in g/L: 2,6 Säure in g/L: 5,2
Vorher öffnen:	Nicht notwendig
Trinkreife:	2022 – 2025
Flaschengröße:	0,75 L
Enthält:	Sulfite

SCHEIBLHOFER

THE WINE

Big John White 2022



Name:	Big John White 2022
Rebsorten:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Weintyp:	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
Barriqueausbau:	Chardonnay-Anteil 6 Monate in neuen Barriques ausgebaut
Anbaugebiet:	Burgenland
Beschreibung:	Angenehme Leichtigkeit ergänzt durch feinaromatische Würze und reife Säure. Entstanden ist aus dieser Vermählung ein raffinierter, fruchtbetonter Weißwein mit großem Potenzial.
Serviervorschlag:	Vorspeisen, Nudelgerichte, leichte Hauptgerichte
Serviertemperatur:	8°C
Analysewerte:	Alkoholgehalt in %: 13,5 Restzucker in g/L: 3,4 Säure in g/L: 4,9
Vorher öffnen:	Nicht notwendig
Trinkreife:	2022 – 2027
Flaschengröße:	0,75 L
Enthält:	Sulfite