

# SCHEIBLHOFER

## THE WINE

### Frizzante rosé

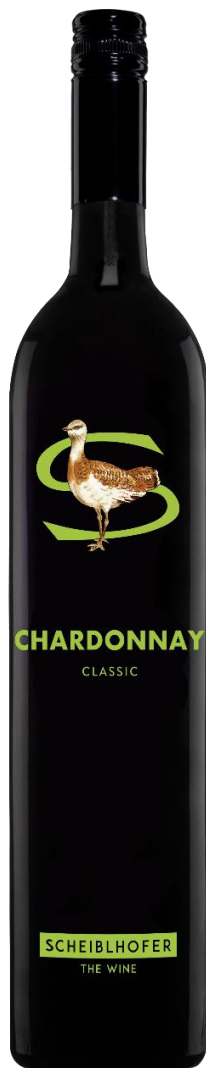


<b>Name:</b>	Frizzante rosé
<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt, Merlot
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Klares lachsrosa, intensive Frucht mit wunderbaren Mousseux, etwas Biskuit, cremig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

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Chardonnay 2025

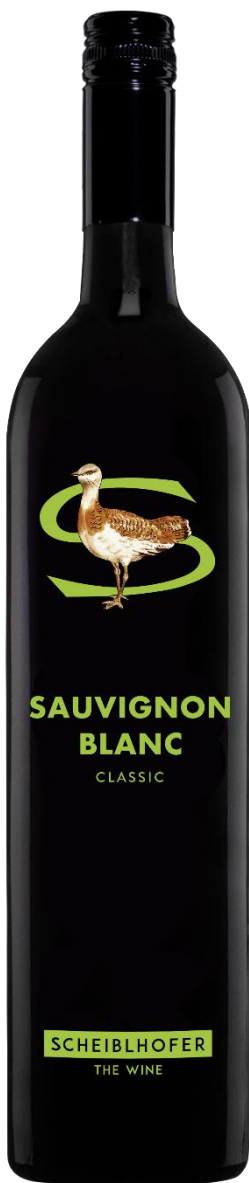


<b>Name:</b>	Chardonnay 2025
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Glänzendes Gelb mit silbernen Rändern, fruchtig-pikante Chardonnaynase verfeinert durch einen feinherben Walnussschalenduft, spritzig-frisch mit Mandarinenaromen am Gaumen, grüner Pfeffer im Abgang.
<b>Serviervorschlag:</b>	Knackige Salate, leichte Vorspeisen, Fisch
<b>Serviertemperatur:</b>	8°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 12,5 Restzucker in g/L: 1,3 Säure in g/L: 4,3
<b>Vorher öffnen:</b>	Nicht notwendig
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2028
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### Sauvignon Blanc 2025

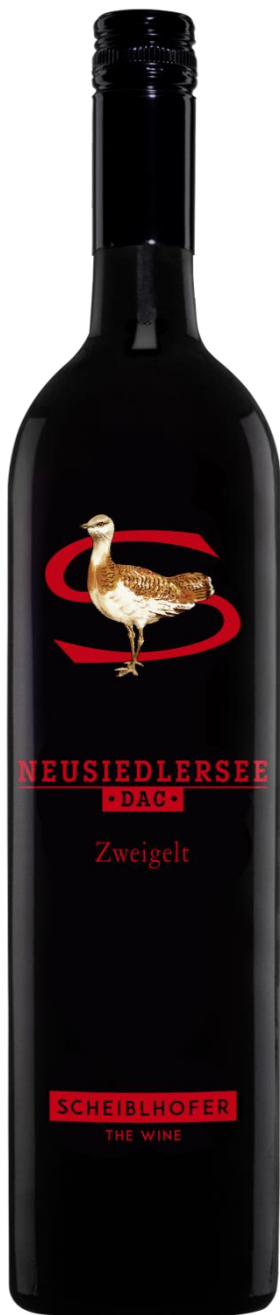


<b>Name:</b>	Sauvignon Blanc 2025
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Weißwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	Nein
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Grünglänzendes Strohgelb, animierend duftige Holunderblüte mit erfrischenden Noten nach taufrischen grünen Paprikaschoten, tolle Frucht am Gaumen, unbeschwert, fast leichtfüßiger Trinkfluss, ein frech-spritziger Sommerwein mit Ambitionen.
<b>Serviervorschlag:</b>	Knackige Salate, leichte Vorspeisen, Fisch
<b>Serviertemperatur:</b>	8°C
<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

### 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

### 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>Serviertempeschlag:</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

# SCHEIBLHOFFER

## THE WINE

### The Peak of Glory 2024



<b>Name:</b>	The Peak of Glory 2024
<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken
<b>Barriqueausbau:</b>	12 Monate in neuen Barriques ausgebaut
<b>Anbaugebiet:</b>	Burgenland
<b>Beschreibung:</b>	Kräftiges Rubingranat, eine Fruchtexplosion in der Nase. Wunderbares Spiel aus Frucht- und Schokoladennoten mit einem leicht rauchigen Touch. Schöner Trinkfluss mit kräftigen und lang anhaltenden Tanninen, ein vielseitiger Speisenbegleiter, moderner Stil.
<b>Serviervorschlag:</b>	Boeuf Stroganoff, Schweinsfilet mit Rahmsauce
<b>Serviertemperatur:</b>	16°C
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 5,7 Säure in g/L: 4,2
<b>Vorher öffnen:</b>	Dekantieren empfohlen
<b>Trinkreife:</b>	2025 – 2035
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 L
<b>Enthält:</b>	Sulfite