

DIE REGION

Andau ist ein beschaulicher Weinort an der Grenze zu Ungarn im **Burgenland**. Bekannt wurde er durch die »Brücke von Andau«. Über diese unscheinbare Holzbrücke über den Einser Kanal, der die Grenze zu Ungarn markiert, fanden im Jahr 1956 nach der Niederschlagung des Ungarischen Volksaufstandes durch die Sowjets etwa 70.000 Ungarn den Weg in die Freiheit in den Westen. Jenseits der Historie gilt Andau als »Sonnenhof« des Burgenlandes. Dort gibt es die meisten Sonnenstunden und die höchsten Temperaturspitzen, Andau ist der Hitzepol Österreichs. Die Wärme in Kombination mit den mineralischen Schotterböden bietet ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine, wie sie in der »burgenländischen Puszta« entstehen.



Erich Scheiblhofner,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Das **Weingut Scheiblhofner** liegt in Andau, im Bezirk Neusiedl am See und zählt mit seinen 85 ha Rebfläche zu den größten Gütern im Burgenland. Unter dem Gründer Johann Scheiblhofner wurde es für seine Prädikatsweine bekannt. Mit seinem Sohn, Erich Scheiblhofner, steht einer der jungen Garde an der Spitze, der durch seine ausgezeichneten Rotweine mit einer unverwechselbaren Stilistik für Furore sorgt. Als erster Winzer in Österreich wurde Scheiblhofner im Jahr 2017 daher mit dem Leitbetriebe Austria - Zertifikat ausgezeichnet. Scheiblhofner zählt zu den Pionieren im Bereich Nachhaltigkeit und zeichnet sich seit Jahren durch seine energieautarke Weinproduktion aus. Möglich macht dies die auf den Dächern der Betriebsgebäude angebrachte Photovoltaikanlage, welche die größte private Anlage des Burgenlandes ist.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM BURGENLAND

Das Burgenland, im Osten Österreichs am Rand der ungarischen Tiefebene gelegen, ist die zweitgrößte Weinbauregion des Landes. Sie teilt sich auf in Südburgenland, Mittelburgenland, Neusiedlersee-Hügelland und Neusiedlersee. Die natürlichen Bedingungen sind vollkommen für den Weinbau; das heiße pannonische Klima wird ausgeglichen durch die Luftfeuchtigkeit vom See und den vielen Waldflächen. Es lässt sowohl weiße Reben wie **Grünen Veltliner**, **Welschriesling**, **Chardonnay** und **Weißburgunder**, aber auch rote Sorten wie **Blafränkisch** und **Blauen Zweigelt** perfekt reifen. Die Feuchtigkeit im »Seewinkel« begünstigt im Herbst die Botrytisbildung auf den Trauben, aus denen dann Beeren- und Trockenbeerenauslesen entstehen. Diese zählen zu den besten europäischen Süßweinen und haben die Berühmtheit des Anbaugebietes Neusiedlersee mitbegründet.

2018 SCHEIBLHOFFER CUVÉE PREMIUM

Trocken, Burgenland, Weingut Scheiblhof

WEINBESCHREIBUNG

Der Premium zeigt sich als österreichischer Spitzenwein. Er ist kräftig und gehaltvoll, dabei schön rund und jung zu trinken. Es handelt sich um eine Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Wein wurde zwölf Monate in zweitbelegten Barriquefässern ausgebaut. Er zeigt violette Reflexe, der Kern leuchtet in dunklem Rubinrot. Der Duft erinnert an **Waldbeerenkonfitüre** und zeigt Anklänge von **zarter Schokolade**. Dank der samtigen Tannine von Zweigelt und Merlot mündet der Wein in ein anhaltendes Finale, wo er durch den Cabernet nochmal einen Extrakick bekommt. Zu trinken ist er bei 16° C. Der Wein ist so solide strukturiert, dass er sich locker bis 2028 hält.

»WINZERTIPP«

Der ideale Wein, wenn man einen guten und kräftigen Speisenbegleiter sucht, der keine jahrelange Reifung im Keller benötigt. Durch den hohen Anteil Zweigelt zeigt er sich als typisch österreichische Variante eines zeitgemäßen, harmonisch-trockenen Rotweinstils.



AWC VIENNA

10x Best Producer of the Year

Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt



2028



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zu dieser kraftvollen, trockenen Cuvée passen intensive Gerichte: geschmortes Rindfleisch, Wild, Pasta mit Ragù, aber auch kräftige Vorspeisen wie Datteln mit Speck.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
