



Big John White

Burgenland, Scheiblhofner - The Wine

Scheiblhofers weisser Renner

Beschreibung:

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bietet sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine mit einem grossen Potenzial.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelbgrün. Betörendes Bouquet mit reifen gelben Melonen, Mirabellensaft und Quittengelee, dahinter Kräutersulz und weißer Pfeffer. Am saftigen Gaumen mit herrlicher reifer Extraktsüße und perfekt stützender Frische. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit gelben Äpfeln, Zitronengras und Mandarinchutney.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süßwasserfischen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Produzent: Scheiblhofner - The Wine

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0607124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Big John White

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.