



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

"The One and Only" vom Neusiedlersee

Beschreibung:

Am Neusiedlersee im Osten Österreichs agiert der Virtuose Erich Scheiblhofer. Bevor er für seine Weine zahlreiche Auszeichnungen von Falstaff und der Austrian International Wine Challenge erhielt, sammelte er Erfahrungen im Ausland. Der 100%ige Chardonnay passt zu Schnitzel, Backendl und Tafelspitz.

Aromenprofil:

(st) Helles Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach frischgepflücktem rotem Apfel, reife Mirabelle und duftigen gelben Rosen, dahinter frische Wiesenkräuter, zarte Briochenote und Bourbonvanille. Am satten Gaumen mit betörender Extraktfülle, leicht seifige Textur und mittel-kräftigem, gut balanciertem Körper. Im aromatisch langanhaltenden Finale frisch geriebene weiße Mandeln, erkalteter Grüntee und Mandarinenzeste.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer - The Wine
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 18,5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.