



## Big John White

Burgenland, Scheiblhof - 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.

### **Aromenprofil:**

(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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Burgenland

**Produzent:** Scheiblhof - The Wine

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

**Artikelnummer:** 0607122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Big John White**

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.