



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Barriqueverfeinerter Chardonnay vom Neusiedlersee

Beschreibung:

Erich Scheiblhofer, der Virtuose aus dem Burgenland, hat für seine Weine schon zahllose Auszeichnungen erhalten. Sein reinsortiger Chardonnay mit Barriquereife ist ein Allrounder, der hervorragend zur klassisch österreichischen Küche mit Schnitzel, Backendl und Tafelspitz, aber auch exzellent zu Fisch passt.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach frischgepflücktem rotem Apfel, reife Mirabelle und duftigen gelben Rosen, dahinter frische Wiesenkräuter, zarte Bröchenote 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.

Servierempfehlung:

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.