



## 2018 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The One & Only» vom Neusiedlersee

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb. Intensives reifes Bouquet mit kandierten Aprikosen, Litschi und gelben Rosen, dahinter Quittengelee, eingelegte Orangen und Eisenkraut. Am kräftigen Gaumen mit zarter Fruchtsüße und reifem Extrakt, zarter mineralischer Touch und stützender Säurebogen. Im aromatischen, lang anhaltenden Finale frischer Birnensaft, Meersalz und Kamillenblüten.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0869818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Chardonnay

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Traubensorte(en):** 100% Chardonnay  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 8 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren