



2018 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

The Wine ? das weiße Pendant

Beschreibung:

The Wine Cuvée weiss, ein Blend aus Chardonnay und Sauvignon Blanc, besticht durch die typische Fülle und Cremigkeit eines Chardonnays. Seine besondere Finesse erhält der Wein durch die Beigabe von Sauvignon Blanc, der im Stahltank reift. The Wine Cuvée weiss ist ein spritziger Wein mit betörender Frische und einem intensiven Duft nach frischen Melonen mit einem dezenten Vanilletouch. Er harmonisiert besonders gut zur leichten Sommerküche, frischem Fisch und Krustentieren.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Intensiver Duft nach reifem gelben Apfel und frischen Mirabellen, dahinter zarter Vanilletouch, weisse Blüten und Grüntee. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt, cremigem Schmelz und filigraner Struktur. Im aromatischen Finale mit betörenden Aprikosen, Quittengelee und Wachsnoten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0984418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren