



2020 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The One and 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:

Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach frischer Ananas und duftigen Briochenoten, dahinter frische Wiesenkräuter und Bourbonvanille. Am satten Gaumen mit betörender Extraktfülle, leicht seifige Textur und mittlerem, gut balanciertem Körper. Im aromatisch lang anhaltenden Finale frisch geriebene weiße Mandeln, Mirabellengelee und roter Apfel.

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

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren