



2015 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Scheiblhofers Premiere vom Neusiedlersee zum Fest

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. Intensives Bouquet nach frisch gerösteter Haselnuss, reifer Zitrusfrucht, duftigen Briochenoten und Bourbonvanille am kräftigen Gaumen mit Grüntee und frisch geriebenen weissen Mandeln im langen Finale Butterscotch, Ananas und Karamellnoten. Der neueste Hit von Erich Scheiblhofer!

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, Falstaff 92/100 |
| Herstellung: | 8 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Traubensorte(n): | 100% Chardonnay |
| Originalgebinde: | 6er-Karton |
| Artikelnummer: | 0869815075C6100 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren