



2021 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Barriqueverfeinerter Chardonnay 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 zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach frischgepflücktem rotem Apfel, reife Mirabelle und duftigen gelben Rosen, dahinter frische Wiesenkräuter, zarte Briochernote 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, 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):	
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren