



2022 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 mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensiver Duft nach reifem gelbem Apfel und frisch gepflückten Mirabellen, dahinter zarter Vanilletouch, Schlüsselblume und erkalteter Grüntee. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt, cremigem Schmelz, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale mit einem Korb Aprikosen, Quittengelée, Eisenkraut 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):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0984422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): Chardonnay, Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren