



2021 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Uno Chardonnay del Lago di Neusiedler invecchiato in barrique

Descrizione del vino:

Il virtuoso Erich Scheiblhofer vive sulle rive del lago Neusiedler See, nell'Austria orientale. Prima di vincere innumerevoli premi da Falstaff e dall'Austrian International Wine Challenge, si è fatto le ossa all'estero. Questo Chardonnay di una sola vigna è delizioso con la cotoletta, il pollo impanato o il pot au feu.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Bouquet intenso di mele rosse, prugne mirabelle e fragranti rose gialle, con note di erbe fresche di campo, brioche e vaniglia bourbon. Palato opulento con una consistenza leggermente saponosa, di medio corpo e ben equilibrato. Il finale è aromatico e persistente, con aromi di mandorle bianche appena macinate, tè verde freddo e arancia mandarino.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0869821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi