



## The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

«The One and Only» vom Neusiedlersee

### **Beschreibung:**

Am Neusiedlersee im Osten Österreichs agiert der Virtuose Erich Scheiblhofer. Bevor er für seine Weine zahlreiche Auszeichnungen von Falstaff und der Austrian International Wine Challenge erhielt, sammelte er Erfahrungen im Ausland. Der 100%ige Chardonnay passt zu Schnitzel, Backendl und Tafelspitz.

### **Aromenprofil:**

(st) Helles Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach frischgepflücktem rotem Apfel, reife Mirabelle und duftigen gelben Rosen, dahinter frische Wiesenkräuter, zarte Briochenote 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 Mandarinzeste.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie Kartoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer - The Wine
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0869824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Chardonnay

Burgenland  
Scheiblhofer - The Wine

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Score 18,5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.