



2017 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The One and Only» 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.

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):	
Herstellung:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren