



2018 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The One & 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 mit 8 Monaten Barriquereife passt hervorragend zur klassisch österreichischen Küche mit Schnitzel, Backhendl und Tafelspitz, aber auch exzellent zu hellem Fleisch, Fisch oder Gemüse vom Grill – ein echter Allrounder.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Intensives reifes Bouquet mit kandierten Aprikosen, Litschi und gelben Rosen, dahinter Quittengelee, eingelegte Orangen und Eisenkraut. Am kräftigen Gaumen mit zarter Fruchtsüsse und reifem Extrakt, zarter mineralischer Touch und stützender Säurebogen. Im aromatischen, lang anhaltenden Finale frischer Birnensaft, Meersalz und Kamillenblüten.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren