



2019 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Barriqueverfeinerter Chardonnay 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, hatte er Erfahrungen im Ausland gesammelt. Der 100%ige Chardonnay mit 8 Monaten Barriquezeit passt hervorragend zur klassisch österreichischen Küche mit Schnitzel, Backendl und Tafelspitz, aber auch exzellent zu hellem Fleisch, Fisch oder Gemüse vom Grill – ein echter Allrounder.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindgrünen Reflexen. Intensives Bouquet nach reifem Golden Delicious, frischer Ananas und duftigen Bröchenoten, dahinter Kräutersalz und Bourbonvanille. Am saftigen Gaumen betörender Extraktfülle, seifige Textur und mittlerem Körper. Im aromatischen langen Finale frisch gerieben weisse Mandeln, Mirabellengelee und Papaya.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backendl, 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):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren