



2022 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Barriqueverfeinerter Chardonnay vom Neusiedlersee

Beschreibung:

Erich Scheiblhofer, der Virtuose aus dem Burgenland, hat für seine Weine schon zahllose Auszeichnungen erhalten. Sein reinsortiger Chardonnay mit Barriqueife ist ein Allrounder, der hervorragend zur klassisch österreichischen Küche mit Schnitzel, Backhendl und Tafelspitz, aber auch exzellent zu Fisch passt.

Degustationsnotiz:

(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-kraftigem, gut balanciertem Körper. Im aromatisch langanhaltenden Finale frisch geriebene weisse Mandeln, erkalteter Grüntee und Mandarinenzeste.

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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869822

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 2031
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren