



2023 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Weisse Raffinesse vom Neusiedler See

Beschreibung:

Das Burgenland ist bekannt als Hochburg für charaktervolle Rotweine. Die wärmebegünstigten Lagen rund um den Neusiedler See und das pannonische Klima mit seinen heissen Tagen und kühlen Nächten schaffen ideale Bedingungen für kraftvolle, tiefgründige Weine mit Struktur und Reifepotenzial. Doch die Region hat noch mehr zu bieten: Eine neue Generation nutzt das vielfältige Terroir, um auch bei Weissweinen deutliche Akzente zu setzen. In seiner weissen Cuvée verbindet Winzer Erich Scheiblhofer die typische Fülle und Crémigkeit des Chardonnays mit der Finesse und Frische des Sauvignon Blanc – eine brillante Komposition.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit zarten lindgrünen Reflexen. Intensiver Duft nach reifem gelbem Apfel und frisch gepflückten Mirabellen, dahinter zarter Vanilletouch, Schlüsselblume und erkalteter Grüntee. Am saftigen Gaumen mit reifem Extrakt, crémigem Schmelz, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im aromatischen Finale mit einem Korb Aprikosen, Quittengelée, Eisenkraut und Wachsnoten.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Artikelnummer:	0984423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): Sauvignon Blanc, Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren