



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

«Le seul et unique» du Lac de Neusiedl

Description:

Le virtuose Erich Scheiblhofer a son terrain de jeu sur les bords du lac Neusiedler See, dans l'est de l'Autriche. Avant de se voir décerner d'innombrables distinctions de la part de Falstaff et de l'Austrian International Wine Challenge, il a fait ses gammes à l'étranger. Ce monocépage de Chardonnay est délicieux avec une escalope, du poulet pané ou un pot au feu.

Profil aromatique:

Jaune clair avec de délicats reflets vert tilleul. Bouquet intense de pommes rouges, de mirabelles et de roses jaunes parfumées, sur des notes d'herbes fraîches des prés, de brioche et de vanille bourbon. Bouche opulente, d'une texture légèrement savonneuse, corps moyen et bien équilibré. Finale aromatique et persistante aux arômes d'amandes blanches fraîchement moulues, de thé vert froid et de mandarine zestée.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour des plats plus riches, comme des escalopes viennoises, des mets en panure, un pot-au-feu avec abats, des plats en crème, mais également une salade de pomme de terre, du jambon en croûte ou des poissons frits.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Scheiblhofer - The Wine
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	0869824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.