



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Un Chardonnay du lac Neusiedler See élevé en barriques

Beschreibung:

Véritable virtuose du Burgenland, Erich Scheiblhofer a déjà reçu de nombreuses récompenses pour ses vins. Son monocépage de Chardonnay élevé en barrique est un vin polyvalent, qui accompagne à merveille aussi bien les classiques de la cuisine autrichienne tels une escalope, un poulet pané ou un pot au feu, que du poisson.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Neus
Produzent:	Scheiblhofer - The Wine
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0869822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés