



## 2017 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhöfer

«Le seul et unique» du Lac de Neusiedl

### Description:

Le virtuose Erich Scheiblhöfer 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.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Neusiedlersee
<b>Producteur:</b>	Scheiblhöfer
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	0869817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### The Chardonnay

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés