



2018 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«Le seul et unique» du lac Neusiedler See

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 élevé 8 mois en barrique accompagne tout aussi bien les classiques de la cuisine autrichienne tels qu'une escalope, un poulet pané ou un pot au feu, qu'une viande blanche, du poisson ou des légumes grillés.

Note de dégustation:

Jaune vif. Bouquet intense et mûr avec des abricots confits, des litchis et des roses jaunes, puis des notes de gelée de coing, d'oranges confites et de verveine. La bouche est puissante et révèle un fruit délicatement sucré, un extrait mûr, ainsi qu'une touche minérale délicate et une courbe acidulée en soutien. Jus de poire frais, sel de mer et fleurs de camomille dans la finale aromatique et persistante.

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0869818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés