



2018 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The Wine» ? son pendant blanc

Description:

The Wine Cuvée weiss, un assemblage à base de Chardonnay et de Sauvignon Blanc, séduit par son onctuosité et son opulence. Il doit sa finesse remarquable à l'ajout de Sauvignon Blanc, vinifié en cuves inox. The Wine Cuvée weiss est un vin vif à la fraîcheur irrésistible, qui sent délicieusement bon le melon frais, et révèle une subtile note vanillée. Il accompagne particulièrement bien la cuisine estivale et légère, le poisson et les crustacés.

Note de dégustation:

Jaune pâle. Parfum intense de pomme jaune mûre et de mirabelles fraîches, avec en arrière nez une délicate touche de vanille, des fleurs blanches et du thé vert. La bouche est mûre et fluide avec un onctueux fondant et une texture en filigrane. Abricots gourmands, gelée de coing et notes de cire dans la finale aromatique.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc
Référence:	0984418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés