



2019 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«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.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. De belles notes briochées rehaussent le bouquet intense de Golden Delicious bien mûres et d'ananas frais sur des notes d'herbes et de vanille bourbon. La bouche juteuse séduit par sa plénitude, sa texture savonneuse et son corps de moyenne intensité. Amandes mondées et fraîchement râpées, gelée de mirabelle et papaye dans la longue finale aromatique.

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):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0869819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés