



2021 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Un Chardonnay du lac Neusiedler See élevé en barriques

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 clair avec de délicats reflets vert tilleul. Bouquet intense de pommes rouges, de mirabelles et de roses jaunes parfumées, sur des notes d'herbes fraiches 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 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:AutricheRégion:BurgenlandSous-région:NeusiedlerseeProducteur:Scheiblhofer

Notation(s):

Elevage: en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.0 %
Apogée: jusqu'en 2030
Cépage(s): 100% Chardonnay

Référence: 0869821



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland

Erich Scheiblhofer

Origine: Autriche

Notation(s):

Cépage(s):100% ChardonnayApogée:jusqu'en 2030Viticulture:TraditionnelleElevage:en BarriqueVol. alcool:13.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés