



2023 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Bijou blanc du lac de Neusiedl

Description:

Le Burgenland est connu comme le haut lieu des vins rouges de caractère. Les parcelles baignées de chaleur qui entourent le lac de Neusiedl et le climat de Pannonie avec ses journées chaudes et ses nuits froides donnent naissance à des vins puissants et profonds, qui se caractérisent par leur structure et leur potentiel de vieillissement. Pourtant, la région possède d'autres atouts: une nouvelle génération tire parti des terroirs variés pour mettre aussi l'accent sur les vins blancs. Le vigneron Erich Scheiblhofer propose une cuvée en blanc qui associe l'opulence et l'onctuosité du Chardonnay à la finesse et la fraîcheur du Sauvignon Blanc. Cet assemblage magnifique se marie à merveille avec la cuisine légère.

Note de dégustation:

Jaune clair avec de délicats reflets vert tilleul. Bouquet intense de pomme jaune bien mûre et de mirabelles fraîchement cueillies, sur de subtiles touches de vanille, de fleur de châtaignier et de thé vert froid. Bouche racée et juteuse, fondante et crémeuse, avec un extrait mûr et un corps moyen. La finale aromatique est marquée par des arômes d'abricots, avec des nuances de gelée de coing, de verveine et de cire.

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):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Référence:	0984423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland

Erich Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés