



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofner - The Wine

Uno Chardonnay del Lago di Neusiedler affinato in barrique

Descrizione:

Il virtuoso Erich Scheiblhofner vive sulle rive del lago Neusiedler See, nell'Austria orientale. Prima di vincere innumerevoli premi da Falstaff e dall'Austrian International Wine Challenge, si è fatto le ossa all'estero. Questo Chardonnay di una sola vigna è delizioso con la cotoletta, il pollo impanato o il pot au feu.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Bouquet intenso di mele rosse, mirabelle e fragranti rose gialle, con note di erbe fresche di campo, brioche e vaniglia bourbon. Palato opulento con una consistenza leggermente saponosa, di medio corpo e ben equilibrato. Il finale è aromatico e persistente, con aromi di mandorle bianche appena macinate, tè verde freddo e arancia mandarino.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per i piatti più ricchi, come le scaloppine alla viennese, i piatti impanati, il pot-au-feu con le frattaglie, i piatti alla crema, ma anche l'insalata di patate, il prosciutto en croûte o il pesce fritto.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Lago di Neusiedl

Produttore: Scheiblhofner - The Wine

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0869821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.