



The Chardonnay

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Uno Chardonnay del Lago di Neusiedler affinato in barrique

Beschreibung:

Vero virtuoso del Burgenland, Erich Scheiblhofer ha già vinto numerosi premi per i suoi vini. Il suo Chardonnay di una sola vigna e invecchiato in botte è un vino versatile che si sposa perfettamente con i classici piatti austriaci come la cotoletta, il pollo impanato e gli stufati, oltre che con il pesce.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Bouquet intenso di mele rosse, prugne 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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Lago di Neusiedl

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0869822

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 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi