



The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Gioiello bianco del lago di Neusiedl

Beschreibung:

Mecca dei vini rossi di carattere. I caldi appezzamenti di terreno intorno al lago di Neusiedl e il clima pannonico, con le sue giornate calde e le notti fredde, danno origine a vini profondi e potenti, caratterizzati da struttura e potenziale di invecchiamento. Ma la regione ha anche altri punti di forza: una nuova generazione sta sfruttando la varietà dei terroir per concentrarsi anche sui vini bianchi. L'enologo Erich Scheiblhofer ha creato un vino bianco che unisce l'opulenza e la morbidezza dello Chardonnay alla finezza e alla freschezza del Sauvignon Blanc. Questo magnifico blend si sposa meravigliosamente con una cucina leggera.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Profumo intenso di mele gialle mature e prugne mirabelle appena colte, con sottili note di vaniglia, fiori di castagno e tè verde freddo. Il palato è vivace e succoso, fondente e cremoso, con estratto maturo e corpo medio. Il finale aromatico è caratterizzato da aromi di albicocca, con note di gelatina di mele cotogne, verbena e cera.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Austria

Appellation: Burg

Produttore: Scheiblhofer - The Wine

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0984422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Scheiblhofer - The Wine

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Da bere:	da subito fino al 2029
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi