



## 2016 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

«The One and Only» vom Neusiedlersee

### Descrizione del vino:

Am Neusiedlersee im Osten Österreichs agiert der Virtuose Erich Scheiblhofer. Bevor er für seine Weine zahlreiche Auszeichnungen von Falstaff und der Austrian International Wine Challenge erhielt, sammelte er Erfahrungen im Ausland. Der 100%ige Chardonnay passt zu Schnitzel, Backhendl und Tafelspitz.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Herzhaftem wie Wiener Schnitzel, Backhendl, Tafelspitz und Innereien, Rahmgerichten sowie KArtoffelsalat, Schinken im Brotteig und frittiertem Fisch.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Paese d'origine:** Austria

**Regione:** Burgenland

**Sottoregione:** Lago di Neusiedl

**Produttore:** Scheiblhofer

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 8 Monate im Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Numero di articolo:** 0869816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **The Chardonnay**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren