



2020 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

l'Il vino - la sua controparte bianca

Descrizione del vino:

La Cuvée weiss, un blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc, seduce per la sua morbidezza e opulenza. Deve la sua notevole finezza all'aggiunta di Sauvignon Blanc, vinificato in vasche d'acciaio. La Cuvée weiss è un vino vivace con un friccheur irresistibile, che profuma deliziosamente di melone fresco e rivela una sottile nota di vaniglia. Si abbina particolarmente bene a piatti estivi leggeri, pesce e crostacei.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0984420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	AT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi