



2022 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Il vino - la 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 frischeur 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.

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Aroma intenso di mela gialla matura e prugne mirabelle appena colte, seguite da un delicato sentore di vaniglia, di ciliegia e di tè verde freddo. Al palato è succoso, con estratto maturo, crema fondente, corsa sostenuta e corpo medio. Finale aromatico con un cesto di albicocche, gelatina di mele cotogne, verbena e note di cera.

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:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0984422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2029
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi