



2022 The Chardonnay

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Chardonnay affinato in Barrique dal lago di Neusiedl

Descrizione del vino:

Erich Scheiblhofer, il virtuoso del Burgenland, ha già ricevuto innumerevoli premi per i suoi vini. Il suo monovitigno Chardonnay con invecchiamento in barrique è un tuttofare che si abbina perfettamente alla classica cucina austriaca con cotoletta, pollo fritto e manzo bollito, ma è ottimo anche con il pesce.

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con delicati riflessi verde lime. Intenso bouquet di mela rossa appena colta, prugne mirabelle mature e fragranti rose gialle, seguite da fresche erbe di campo, una delicata nota di brioche e vaniglia bourbon. Al palato è ricco, con un'ammaliante pienezza di estratto, una consistenza leggermente saponosa e un corpo medio ed equilibrato. Mandorle bianche appena grattugiate, tè verde raffreddato e scorza di mandarino nel finale aromatico e di lunga durata.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Scheiblhofer
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0869822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chardonnay

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi