



2023 The Wine Cuvée weiss

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Gioiello bianco del lago di Neusiedl

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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 vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Numero di articolo:	0984423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Wine Cuvée weiss

Burgenland
Erich Scheiblhofer

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi