



## Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Der Gigant vom Tausendsassa Scheiblhofer

### **Beschreibung:**

Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praittenbrunn, hat sich Erich Scheiblhofer an den berühmten Cuvées aus Bolgheri orientiert.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefgründiges Purpur mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ein betörendes Bouquet mit reifer Cassiswürze, Brasiltabak und dunklen Schokotrüffeln, dahinter schwarzer Johannisbeersaft, getrocknete Rosenblätter und zarten Eukalyptusanklängen. Am mächtigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, einnehmende Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst das diesen Kraftprotz in Balance hält. Im konzentrierten Finale mit Wildkirsche, dunkles Edelholz, Estragon und fein körniger Adstringenz.

### **Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Neusiedlersee

**Produzent:** Gayer & Scheiblhofer

**Ausbau:** 32 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0849019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Praittenbrunn

Burgenland  
Gayer & Scheiblhofer

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Österreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot                                                                                                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 32 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |