



## 2013 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.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Gayer & Scheiblhofer GesnBR
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Traubensorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0849013075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Praittenbrunn**

Burgenland  
Gayer & Scheibhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.