2017 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
Region:	Burgenland
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Gayer & Scheiblhofer
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0849017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch