



2012 Praitenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Der Gigant vom Tausendsassa Scheiblhofer

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeeren, Mokka und viel dunkler Schokolade. Im zweiten Ansatz treten Graphit (Schiefer), Wildkirsche sowie dunkle, exotische Edelhölzer hervor. Am festen Gaumen mit engmaschiger Struktur und fleischigem Extrakt. Füllt den Mundraum komplett aus und endet in einem sehr langem Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. Ein Gigant! Wer ihn jetzt schon geniessen will, unbedingt 4h vorher dekantieren.

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:	Scheiblhofer
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	32 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0849012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 32 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.