



Praitenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

Beschreibung:

Les deux stars que sont Erich Scheiblhofer et Florian Gayers ont réuni leur savoir-faire pour créer ce superbe assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot façon Bolgheri. Les raisins sont issus de la prestigieuse parcelle de Praitenbrunn et le vin est élevé 32 mois en fûts de chêne. Le résultat est tout simplement monumental.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre noir, disque rubis délicat. Séduisant bouquet aux notes de cassis mûr, de tabac brésilien et de truffes au chocolat noir, puis de jus de cassis et de pétales de rose séchés, sur de délicates touches d'eucalyptus. La bouche est puissante, soyeuse et veloutée, avec une agréable amplitude et des tannins serrés qui maintiennent toute cette puissance en équilibre. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée aux arômes de cerise sauvage, de bois précieux et d'estragon.

Accompagne idéalement:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Neus

Produzent: Gayer & Scheiblhofer

Elevage: 32 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Artikelnummer: 0849016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft:	Autriche
Notation:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	32 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.