



Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le géant de Scheiblhofer, véritable touche-à-tout

Beschreibung:

Pour son assemblage opulent élaboré à partir des meilleurs raisins de la fameuse parcelle Praittenbrunn, Erich Scheiblhofer s'est inspiré des fameux vins de l'appellation Bolgheri.

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%

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

Artikelnummer: 0849019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
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.