



## 2015 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

**Description:**

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.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Neusiedlersee
<b>Producteur:</b>	Scheiblhofer
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
<b>Référence:</b>	0849015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Praittenbrunn**

Burgenland  
Gayer & Scheibhofer

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):** Falstaff 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** 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.