2016 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

Description:
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 Praittenbrunn et le vin est élevé 32 mois en fûts de chêne. Le résultat est tout simplement monumental.

Note de dégustation:
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 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.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Gayer & Scheiblhofer
Notation(s):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Elevage:	32 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0849016

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	32 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.

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