



2017 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le géant de Scheiblhofer, véritable touche-à-tout

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.

Pays d'origine: Autriche

Région: Burgenland

Sous-région: Neusiedlersee

Producteur: Gayer & Scheiblhofer

Notation(s): Score 19/20

Vol. alcool: 15.0 %

Référence: 0849017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 19/20
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 déguster.