



2012 Praitenbrunn

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 Praitenbrunn, Erich Scheiblhofer s'est inspiré des fameux vins de l'appellation Bolgheri.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Les baies noires dominent le bouquet très concentré aux parfums de mûres, de moka et de chocolat noir. Au deuxième nez viennent la graphite (ardoises), les cerises sauvages et le bois précieux exotique. Ferme et charnu, de texture serrée, il remplit complètement la bouche et se termine sur une très longue finale aux nuances de menthe, de poivre noir des montagnes et de pastilles au chocolat. Un géant ! Pour l'apprécier en ce moment, il faudra absolument le décanter 4 heures à l'avance.

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
Elevage:	32 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Référence:	0849012

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheibhofer

Origine: Autriche
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
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.