

Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

Beschreibung:

Le due star, Erich Scheiblhofer e Florian Gayers, hanno unito le loro competenze per creare questo superbo blend di Cabernet Sauvignon e Merlot in stile Bolgheri. Le uve provengono dalla prestigiosa parcella Praittenbrunn e il vino viene affinato per 32 mesi in botti di rovere. Il risultato è semplicemente monumentale.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro nero, disco rubino delicato. Un bouquet seducente con note di ribes nero maturo, tabacco brasiliano e tartufi di cioccolato fondente, seguite da succo di ribes nero e petali di rosa essiccati, con delicate note di eucalipto. Il palato è potente, setoso e vellutato, con una piacevole pienezza e tannini stretti che mantengono in equilibrio tutta la potenza. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato con aromi di ciliegia selvatica, legno pregiato e dragoncello.

Ideale con:

È perfetto per brasati e arrosti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Austria

Appellation: Lago di Neusiedl
Produzent: Gayer & Scheiblhofer
Allevamento: 32 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Viticoltura: Tradizio Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Artikelnummer: 0849016

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland

Gayer & Scheiblhofer

Herkunft: Austria

Valutazioni: Falstaff 96/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Da bere: da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 32 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.