



## Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Il gigante di Scheiblhofer, un vero e proprio \"jack of all-trade

### **Beschreibung:**

Erich Scheiblhofer ha tratto ispirazione per questo opulento blend dalle migliori uve della famosa parcella Praittenbrunn, nella celebre denominazione di Bolgheri.

### **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

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Artikelnummer:** 0849017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Praittenbrunn

Burgenland  
Gayer & Scheiblhofer

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Austria   |
| <b>Valutazioni:</b>   | Falstaff 95/100, Score 19/20  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |