



Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

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

Allevamento: 32 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0849018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 94-96/100, 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.