



2015 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

Descrizione del vino:

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

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, 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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Gayer & Scheiblhofer
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Numero di articolo:	0849015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheibhofer

Origine: AT
Valutazioni: Falstaff 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.