



2016 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

Descrizione del vino:

Le due star Erich Scheiblhofer e Florian Gayers hanno unito le loro competenze per creare questo superbo blend di Cabernet Sauvignon e Merlot a 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.

Nota di degustazione:

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.

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:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Gayer & Scheiblhofer
Valutazioni:	Falstaff 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	32 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Numero di articolo:	0849016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheibhofer

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 32 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.