



## 2017 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

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

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	AT
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Lago di Neusiedl
<b>Produttore:</b>	Gayer & Scheiblhofer
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Numero di articolo:</b>	0849017

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Praittenbrunn**

Burgenland  
Gayer & Scheibhofer

**Origine:** AT  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**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.