



2016 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Der «Supertuscan» aus dem Burgenland

Beschreibung:

Die zwei Topstars Erich Scheiblhofer und Florian Gayers haben sich zusammengetan, um diese Traumcuvée nach Bolgheri-Art zu verwirklichen. Die Cabernet-Sauvignon- und Merlot-Trauben stammen aus der Toplage Praittenbrunn. Gereift ist der Wein 32 Monate im kleinen Eichenfass – opulent, fulminant, schlicht monumental.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit schwarzer Mitte und zartem rubinrotem Rand. Ein betörendes Bouquet mit reifer Cassiswürze, Brasiltabak und dunklen Schokotrüffeln, dahinter schwarzer Johannisbeersaft, getrocknete Rosenblätter und zarten Eukalyptusanklängen. Am mächtigen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, einnehmende Extraktfülle, engmaschiges Tanningerüst das diesen Kraftprotz in Balance hält. Im konzentrierten Finale mit Wildkirsche, dunkles Edelholz, Estragon und fein körniger Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Neusiedlersee
Produzent:	Gayer & Scheiblhofer
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 19/20
Ausbau:	32 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0849016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 32 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.