



## 2018 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Le «super-toscan» du Burgenland

### Description:

Pour son assemblage opulent élaboré à partir des meilleurs raisins de la fameuse parcelle Praittenbrunn, Erich Scheiblhofer s'est inspiré des fameux vins de l'appellation Bolgheri.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, centre noir, disque rubis délicat. Séduisant bouquet aux notes de cassis mûr, de tabac brésilien et de truffes au chocolat noir, puis de jus de cassis et de pétales de rose séchés, sur de délicates touches d'eucalyptus. La bouche est puissante, soyeuse et veloutée, avec une agréable amplitude et des tannins serrés qui maintiennent toute cette puissance en équilibre. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée aux arômes de cerise sauvage, de bois précieux et d'estragon.

### Accompagne idéale:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Burgenland
<b>Sous-région:</b>	Neusiedlersee
<b>Producteur:</b>	Gayer & Scheiblhofer
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 94–96/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	32 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
<b>Référence:</b>	0849018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Praittenbrunn**

Burgenland  
Gayer & Scheibhofer

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):** Falstaff 94–96/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 32 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.