



## Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheibelhofer

Der Gigant vom Tausendsassa Scheibelhofer

**Beschreibung:**

Bei dem opulenten Blend aus den besten Trauben der Top-Lage Praittenbrunn, hat sich Erich Scheibelhofer an den berühmten Cuvées aus Bolgheri orientiert.

**Aromenprofil:**

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.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Gayer & Scheibelhofer
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Artikelnummer:</b>	0849017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Praitenbrunn**

Burgenland  
Gayer & Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Falstaff 95/100, Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.