



2013 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Samtiger, finessenreicher Cabernet

Beschreibung:

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

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 GesnbR
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Traubensorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0849013075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheibhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 16 Monate in 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.