



2018 Praittenbrunn

Burgenland, Gayer & Scheiblhofer

Der Gigant vom Tausendsassa Scheiblhofer

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
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	32 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0849018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
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.