


# 2012 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.
**Degustationsnotiz:**
Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeeren, Mokka und viel dunkler Schokolade. Im zweiten Ansatz treten Graphit (Schiefer), Wildkirsche sowie dunkle, exotische Edelhölzer hervor. Am festen Gaumen mit engmaschiger Struktur und fleischigem Extrakt. Füllt den Mundraum komplett aus und endet in einem sehr langem Abgang mit Minze, schwarzem Bergpfeffer und Schokopastillen. Ein Gigant! Wer Ihn jetzt schon geniessen will, unbedingt 4h vorher dekantieren.
**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 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| **Artikelnummer:** | 0849012 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Praittenbrunn

Burgenland
Gayer & Scheiblhofer

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Österreich |
| **Bewertung(en):** | Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **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. |

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de