



Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Überragender Blaufränkisch aus dem Herzen des Burgenlandes

Beschreibung:

Andreas Kollwentz liefert beständig Topweine ab, er gehört zu Österreichs Aushängeschildern. Vor allem seine Weine aus dem Leithaberg am Westufer des Neusiedlersees haben einen ganz eigenen Charakter dank des kühlen Kleinklimas. Der Blaufränkisch wurde schon vom Vater gepflanzt, die Erträge, die immer in Handlese eingebracht werden, liegen äusserst niedrig und bringen in der Cuvée mit Cabernet und Zweigelt eine faszinierende Mischung aus Kraft und Eleganz hervor.

Aromenprofil:

Dunkles Granat. Sehr komplexes und trotzdem verführerisches Bouquet mit Schattenmorellen und reifen Himbeeren, dahinter Cassispastillen, dunkles Edelholz und Minze. Am kräftigen Gaumen mit einer royalen Grösse aufwartend, mit Eleganz und faszinierender Dichte. Im Finale macht er aktuell noch etwas zu, aber das Potenzial für diesen Steinzeiler ist gigantisch.

Passt zu:

Kräftige Fleischgerichte wie Rindsfilet oder Lammcarré bringen diesen Wein voll zur Geltung. Auch ein vegetarischer Auberginenauflauf, ein pannonisches Wildragout, burgenländisches Blunzngröstl oder ein regionaler Krautstrudel sind ideale Begleiter.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Burgenland

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Herkunft:	Österreich
Ratings:	GaultMillau 98/100, Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.