



Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Ein Zweigelt mit burgundischer Aura

Beschreibung:

Andreas Kollwentz liefert beständig Topweine ab, er gehört zweifellos zu Österreichs Aushängeschildern. Vor allem seine Weine aus dem Leithaberg am Westufer des Neusiedlersees haben einen ganz eigenen Charakter dank des besonderen Kleinklimas. Sein Zweigelt Leithaberg wächst in der historischen Riede Neusatz und kann unter dem kühlen Einfluss der Wälder so richtig auftrumpfen und die Eleganz eines Burgunders entwickeln.

Degustationsnotiz:

Dunkels Rubin. Duftige Waldbeeren, rote Pflaumen und Minze dahinter Lakritze und Kirschtobak am mittleren Gaumen mit gut unterlegtem reifen Tannin, dadurch bereits trübsam, Wachstöne, exotische Hölzer und Red Kurant im langen Finale – grossartig.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Österreich
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Weingut Kollwentz Römerhof
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0301021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland
Weingut Kollwentz Römerhof

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.