



2015 Zweigelt Föllikberg

Burgenland, Weingut Kollwenz Römerhof

Degustationsnotiz:

Dunkels Rubin. Duftige Waldbeeren, rote Pflaumen und Minze dahinter Lakritze und Kirschtobak am mittleren Gaumen mit gut unterlegtem reifen Tannin, dadurch bereits tranimierend, Wachsnoten, 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
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Kollwenz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0301015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zweigelt Föllikberg

Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.