



2015 Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Kann in der perfekten Reife die 20 Punkte erreichen! Fabulös!

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat. Sehr komplexes und trotzdem verführerisches Bouquet mit Schattenmorellen und reifen Himbeeren dahinter Cassispastillen kühlend und belebend, dunkles Edelholz und Minze. Am kräftigen Gaumen mit einer royalen Grösse aufwartend die ich noch nie zuvor bei diesem Wein schmecken durfte, diese Eleganz und Dichte, im Finale macht etwas zu, aber das Potential für diesen Steinzeiler ist gigantisch

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland
Subregion:	Burgenland
Produzent:	Kollwentz
Bewertung(en):	Falstaff 96/100, Score 19+/20
Ausbau:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0300915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Herkunft: Österreich
Bewertung(en): Falstaff 96/100, Score 19+/20
Rebsorte(n): 80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt,
10% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.