



2017 Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

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:	Kollwentz
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0301017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof

Herkunft: Österreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Zweigelt
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.