



2016 Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt
Artikelnummer:	0300916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.