



Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Un Blaufränkisch exceptionnel issu du cœur du Burgenland

Description:

Andreas Kollwentz produit régulièrement des vins haut de gamme et fait partie des figures de proue de l'Autriche. Ses vins issus du Leithaberg, sur la rive ouest du lac de Neusiedl, ont un caractère unique grâce au microclimat frais qui y règne. Le Blaufränkisch a été planté par son père. Les rendements, toujours récoltés à la main, sont extrêmement faibles et produisent, dans l'assemblage avec le Cabernet et le Zweigelt, un mélange fascinant de puissance et d'élégance.

Profil aromatique:

Grenat sombre. Bouquet très complexe et pourtant séduisant de griottes à l'ombre et de framboises mûres, avec derrière des pastilles de cassis, du bois noble foncé et de la menthe. La bouche puissante présente une grandeur royale, avec beaucoup d'élégance et une densité fascinante. La finale est encore un peu plus serrée, mais le potentiel de ce Steinzeiler est gigantesque.

Accompagne idéalement:

Ce vin accompagne à merveille des plats de viande corsés comme un filet de bœuf ou un carré d'agneau. Une aubergine gratinée végétarienne, un ragoût de gibier pannonien, un «Blunzngröstl» ou un strudel au chou régional s'y marient également parfaitement.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Burgenland

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon

N° article: 0300922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Herkunft:	Autriche
Notation:	GaultMillau 98/100, Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.