



Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Un Zweigelt à l'aura bourguignonne

Beschreibung:

Andreas Kollwentz produit constamment des vins de qualité, il est sans aucun doute l'une des figures de proue de l'Autriche. Ses vins du Leithaberg, sur la rive ouest du lac de Neusiedl, ont un caractère très particulier grâce à un microclimat particulier. Son Zweigelt Leithaberg pousse dans le domaine historique de Neusatz et, sous l'influence fraîche des forêts, il peut vraiment s'épanouir et développer l'élégance d'un bourgogne.

Degustationsnotiz:

Rubis foncé. Senteurs de myrtilles, de prunes rouges et de menthe avec en deuxième nez de la réglisse et du tabac à la cerise. Les tanins sont mûrs et bien fondus dans le milieu de bouche. Déjà un vrai plaisir à boire. Des nuances de cire, de bois exotiques et de groseilles rouges dans la longue finale. Magnifique!

Accompagne idéalement:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Burg
Produzent:	Weingut Kollwentz Römerhof
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0301021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland
Weingut Kollwentz Römerhof

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.