



2015 Zweigelt Föllikberg

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Kollwentz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0301015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zweigelt Föllikberg

Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof

Origine:	Autriche
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.