



"Un Reserve de la maison Bründlmayer"

## 2015 Zweigelt Reserve

Niederösterreich, Weingut Bründlmayer

<b>Description:</b>	Vor einigen Jahren erwarb Willi Bründlmayer den Keller und damit auch einige Weingärten aus dem Besitz der Familie Zweigelt. Neben Blauburgunder und St. Laurent bildet er die dritte Säule bei der Rotweinbereitung in unserem Haus.
<b>Note de dégustation:</b>	Robe puissante. Bouquet ouvert de fruits mûrs, baies noires et cerise noire, avec un peu de zeste, des notes légèrement fumées, ainsi que du cacao. En bouche c'est un vin ferme avec des tanins fins en finale.
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Accompagne idéale:</b>	Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Producteur:</b>	Bründlmayer
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0891715075C6100

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Zweigelt Reserve**

Niederösterreich  
Weingut Bründlmayer

<b>Origine:</b>	Autriche
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Zweigelt
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.