# 2015 Zweigelt Reserve

Niederösterreich, Weingut Bründlmayer

Un Reserve de la maison Bründlmayer

**Note de dégustation:**
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.
**Accompagne idéale:**
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.
**Conseils de service:**
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.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Autriche |
| **Région:** | Basse-Autriche |
| **Producteur:** | Bründlmayer |
| **Notation(s):** | Score 18/20 |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Cépage(s):** | 100% Zweigelt |
| **Référence:** | 0891715 |

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Zweigelt Reserve

Niederösterreich
Weingut Bründlmayer

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Autriche |
| **Notation(s):** | Score 18/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Zweigelt |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Service:** | 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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch