



2016 Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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): Falstaff 95/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

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

Référence: 0300916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 95/100
Cépage(s):	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Cabernet Sauvignon, 10% Zweigelt
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.