



2012 Zweigelt Reserve

Niederösterreich, Weingut Bründlmayer

Un Reserve de la maison Bründlmayer

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
Sous-région:	Kamptal
Producteur:	Bründlmayer
Notation(s):	Falstaff 91/100, GaultMillau 16/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0891712

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zweigelt Reserve

Niederösterreich

Weingut Bründlmayer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 91/100, GaultMillau 16/100
Traubensorte(en):	100% Zweigelt
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.