



Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Eccezionale Blaufränkisch dal cuore del Burgenland

Descrizione:

Andreas Kollwentz produce costantemente vini di alta qualità ed è uno dei fiori all'occhiello dell'Austria. Soprattutto i suoi vini provenienti dal Leithaberg, sulla sponda occidentale del lago di Neusiedl, hanno un carattere tutto loro grazie al microclima fresco. Il Blaufränkisch era già stato piantato dal padre, le rese, che vengono sempre raccolte a mano, sono estremamente basse e, nella cuvée con Cabernet e Zweigelt, danno vita a un'affascinante mix di forza ed eleganza.

Profilo aromatico:

Colore granato scuro. Bouquet molto complesso e seducente, con marasche e lamponi maturi, seguiti da pastiglie di cassis, legno scuro pregiato e menta. Il palato potente ha una grandezza regale, con molta eleganza e un'affascinante densità. Il finale è ancora un po' stretto, ma il potenziale di questo Steinzeiler è gigantesco.

Ideale con:

Piatti di carne sostanziosi, come il filetto di manzo o il carré d'agnello, mostrano al meglio questo vino. Anche uno stufato vegetariano di melanzane, un ragù di selvaggina pannonica, il «Blunzngroöstl» del Burgenland o uno strudel regionale di cavoli sono abbinamenti ideali.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Austria

Appellation: Burgenland

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0300922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	GaultMillau 98/100, Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	80% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Zweigelt, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.