



Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Uno Zweigelt con un'aura borgognona

Descrizione:

Andreas Kollwentz produce costantemente vini di qualità ed è senza dubbio uno dei leader austriaci. I suoi vini di Leithaberg, sulla sponda occidentale del lago di Neusiedl, hanno un carattere molto speciale grazie a un microclima particolare. Il suo Zweigelt Leithaberg cresce nella storica tenuta di Neusatz e, sotto la fresca influenza dei boschi, può davvero fiorire e sviluppare l'eleganza di un Borgogna.

Profilo aromatico:

Rubino scuro. Profumi di mirtilli, prugne rosse e menta, con liquirizia e tabacco alla ciliegia al secondo naso. I tannini sono maturi e morbidi a metà palato. È già un vero piacere da bere. Sentori di cera, legni esotici e ribes rosso sul lungo finale. Magnifico!

Ideale con:

Servite questo vino con filetto di maiale, costole di vitello, polpettone, gulasch, brasati o stufati. Si abbina perfettamente anche a faraone, anatre, pesci come il nasello o lo scorfano, nonché a formaggi dolci a latte crudo.

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

Produttore: Weingut Kollwentz Römerhof

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Zweigelt

Numero articolo: 0301023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland
Weingut Kollwentz Römerhof

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.