



2021 Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Uno Zweigelt con un'aura borgognona

Descrizione del vino:

Andreas Kollwentz produce costantemente vini di altissimo livello ed è senza dubbio una delle figure di spicco dell'Austria. I suoi vini del Leithaberg, sulla sponda occidentale del lago di Neusiedl, hanno un carattere del tutto particolare grazie al particolare microclima. Il suo Zweigelt Leithaberg cresce nello storico vigneto di Neusatz e, sotto l'influsso fresco delle foreste, può davvero mettersi in mostra e sviluppare l'eleganza di un Borgogna.

Nota di degustazione:

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!

Abbinamenti:

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, ma anche a delicati formaggi a latte crudo.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Kollwentz
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Zweigelt
Numero di articolo:	0301021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof

Origine: Austria

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Zweigelt

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.