



2020 Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Nota di degustazione:

Granato scuro. Bouquet molto complesso ma seducente, che ricorda la marasca e il lampone maturi, con un retrogusto rinfrescante e tonificante di ribes nero, legno pregiato e menta. Palato potente e di statura regale, una prima volta per me con questo vino, l'eleganza e la densità scompaiono nel finale, ma il potenziale di questo Steinzeiler resta gigantesco.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

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:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0300920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Steinzeiler Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof GmbH

Origine: Austria

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

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