



## 2022 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Sottoregione:</b>	Burgenland
<b>Produttore:</b>	Kollwentz
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Zweigelt
<b>Numero di articolo:</b>	0301022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Zweigelt Leithakalk**

Burgenland

Weingut Kollwentz Römerhof

**Origine:** Austria

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 100% Zweigelt

**Viticultura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Gradazione** 13.0 %

**alcolica:**

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