



2021 Zweigelt Leithakalk

Burgenland, Weingut Kollwentz Römerhof

Un Zweigelt à l'aura bourguignonne

Description:

Andreas Kollwentz produit constamment des vins de qualité, il est sans aucun doute l'une des figures de proue de l'Autriche. Ses vins du Leithaberg, sur la rive ouest du lac de Neusiedl, ont un caractère très particulier grâce à un microclimat particulier. Son Zweigelt Leithaberg pousse dans le domaine historique de Neusatz et, sous l'influence fraîche des forêts, il peut vraiment s'épanouir et développer l'élégance d'un bourgogne.

Note de dégustation:

Rubis foncé. Senteurs de myrtilles, de prunes rouges et de menthe avec en deuxième nez de la réglisse et du tabac à la cerise. Les tanins sont mûrs et bien fondus dans le milieu de bouche. Déjà un vrai plaisir à boire. Des nuances de cire, de bois exotiques et de groseilles rouges dans la longue finale. Magnifique!

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec du filet de porc, des côtelettes de veau, du pain de viande, de la goulache, des plats braisés ou en ragoût. Il conviendra aussi parfaitement à de la pintade, du canard, des poissons tels que le colin ou le sébaste, mais aussi des fromages doux au lait cru.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Burgenland
Producteur:	Kollwentz
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Zweigelt
Référence:	0301021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zweigelt Leithakalk

Burgenland
Weingut Kollwentz Römerhof

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Zweigelt
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.