



## Steinzeiler 2019

CHF 76.50 | 10 cl = CHF 10.20

Im Glas dunkles Purpur mit schwarzem Kern. Das Bouquet ist nobel und berauschend mit reifer Beerenaromatik und zartem Röstton, der an frisch gebackenes dunkles Brot erinnert. Am Gaumen dunkle Früchte und weit ausladende Süsse mit viel reifem Tannin. Der Steinzeiler ist perfekt geschliffen und ausbalanciert mit feiner Kombination aus Kraft und Eleganz. Es empfiehlt sich, den Wein wenige Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

|                 |                                                                               |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Weingut Kollwenz                                                              |
| Kategorie       | Rotwein                                                                       |
| Land            | Österreich                                                                    |
| Region          | Burgenland                                                                    |
| Jahrgang        | 2019                                                                          |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                                         |
| Alkohol         | 14.0 %                                                                        |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                                     |
| Lagerfähigkeit  | bis 2033                                                                      |
| Traubensorten   | Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon                                   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                                               |
| Artikelnummer   | 320615                                                                        |
| Passt zu        | edlen Fleischstücken, Ente, Schmorgerichten, gereiftem Käse, Lamm, Rind, Wild |



### Vinifikation

Vollreife, gesunde Trauben werden von Hand gelesen und selektiert. Die Gärung erfolgt auf der Maische; Mazeration während 3-4 Wochen. Danach reift der Wein 30 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

### Terroir

Die Süd- und Südosthänge am Leithagebirge liegen auf 180 bis 212 m Seehöhe. Lehmböden mit hohem Grobanteil und mittlerem bis hohem Kalkgehalt prägen den Untergrund für den Steinzeiler.

### Geschichte





---

Der Steinzeiler hat seinen Namen von den steinigen, kalkhaltigen Böden an den Südhängen des Leithagebirges. In diesen Rieden wachsen Reben seit 2800 Jahren. Der Steinzeiler ist ein kraftvoller Rotwein mit Eleganz und Charme aus liebevoll gepflegten, vitalen Reben. Er stammt aus alten Selektionen der besten Blaufränkischen der Rieden Point und Setz sowie kleinen Anteilen Cabernet Sauvignon und Zweigelt.

