



Steinzeiler 2018

Robe pourpre sombre au cœur noir. Le bouquet est noble et envoûtant avec des arômes de baies mûres et une note torréfiée délicate, qui rappelle l'odeur d'un pain complet fraîchement sorti du four. En bouche, les fruits sombres et la douceur chargée s'accompagnent de tannins très mûrs. Le Steinzeiler est parfaitement poli et équilibré avec une fine combinaison de puissance et d'élégance. Il est recommandé de faire décanter le vin quelques heures avant la dégustation.

Producteur	Weingut Kollwentz
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317268
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Canard, Plats mijotés, Fromage affiné, Agneau, Bœuf, Gibier



Vinification

Les raisins sains à parfaite maturité sont récoltés et sélectionnés à la main. La fermentation se déroule avec le moût; macération pendant 3-4 semaines. Le vin est ensuite élevé 30 mois en petits fûts de chêne français.

Terroir

Les versants sud et sud-est de la montagne de la Leitha se trouvent entre 180 et 212 mètres d'altitude. Le sous-sol du Steinzeiler est marqué par des sols argileux avec de grandes quantités d'éléments grossiers et une teneur en calcaire moyenne à élevée.





Histoire

Le Steinzeiler doit son nom aux sols caillouteux («Stein» en allemand) et calcaires des coteaux sud de la montagne de la Leitha. Les vignes poussent depuis 2800 ans dans ces Rieden. Le Steinzeiler est un vin rouge puissant plein de charme et d'élégance, issu de vignes robustes entretenues avec amour. Il découle de vieilles sélections des meilleurs blaufränkisch de Rieden Point et Setz, ainsi que de petites parts de cabernet sauvignon et de zweigelt.

