Eichkogel 2022

Robe pourpre de rubis sombre. Le nez révèle des baies mûres, soulignées par un tapis de saveurs épicées qui évoquent les fines herbes et le clou de girofle. En bouche, les tannins sont présents. L'Eichkogel est un vin imposant et juteux qui a du corps et possède une longue finale. Il est recommandé de faire décanter le vin quelques heures à l'avance.

Producteur	Weingut Kollwentz
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Blaufränkisch, Zweigelt
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323324
Accord mets et vins	Agneau, Pièces de viande nobles, Bœuf, Fromage

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 24 mois en petits fûts de chêne français.

Terroir

Les versants sud et sud-est de la montagne de la Leitha se trouvent entre 185 et 325 mètres d'altitude. Les sols argileux dominent le sous-sol de l'Eichkogel.

Histoire

L'Eichkogel est un assemblage de cépages traditionnels de Grosshöfleiner, à savoir le blaufränkisch et le zweigelt. Le climat pannonique du Burgenland assure la qualité supérieure des raisins du versant sud de la montagne de la Leitha. Élevé en petits fûts de chêne, l'Eichkogel allie les baies relevées du blaufränkisch au caractère velouté du zweigelt.