



Steinzeiler 2021

Porpora scuro con nucleo nero nel calice. Il bouquet è nobile e inebriante con aromi di bacche mature e un delicato sentore tostato che ricorda il pane scuro appena sfornato. Al palato sfoggia frutti scuri e una dolcezza molto invitante con tannini maturi. Lo Steinzeiler è perfettamente levigato ed equilibrato con un'ottima combinazione di potenza ed eleganza. Si consiglia di decantare il vino per un paio d'ore prima della degustazione.

Produttore	Weingut Kollwentz
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322205
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Anatra, Brasati, Formaggi stagionati, Agnello, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	Falstaff 96/100



Vinificazione

Le uve sane e perfettamente mature vengono vendemmiate e selezionate a mano. La fermentazione avviene sulle bucce, la macerazione dura 3-4 mesi. Il vino viene poi affinato per 30 mesi in piccole botti di rovere francese.

Terroir

Le pendici meridionali e sud-orientali del Leithagebirge vanno dai 180 ai 212 metri sul livello del mare. I terreni con un contenuto preponderante di argilla grossolana e una percentuale calcarea da moderata ad alta caratterizzano il sottosuolo dello Steinzeiler.

Storia





Lo Steinzeiler deve il suo nome ai terreni sassosi e calcarei sui pendii meridionali del Leithagebirge. In questi vigneti le viti crescono da 2800 anni. Lo Steinzeiler è un vino rosso potente, ricco di eleganza e fascino, prodotto da viti floride e curate con amore. Proviene da antiche selezioni dei migliori Blaufränkisch dei vigneti Point e Setz, oltre a piccole porzioni di Cabernet Sauvignon e Zweigelt.

