Eichkogel 2022

Rubino porpora scuro nel calice. Al naso frutti a bacca ben maturi, supportati da un sottofondo aromatico speziato di erbe da cucina e chiodi di garofano. Al palato i tannini sono evidenti. L'Eichkogel è un vino potente e succoso con una buona corposità e un finale lungo. Si consiglia di decantare il vino per un paio d'ore.

Produttore	Weingut Kollwentz
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Burgenland
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Blaufränkisch, Zweigelt
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323324
Adatto a	Agnello, Tagli di carne pregiati, Manzo, Formaggi

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 24 mesi in piccole botti di rovere francese.

Terroir

Le pendici meridionali e sud-orientali del Leithagebirge vanno dai 185 ai 325 metri sul livello del mare. Terreni argillosi caratterizzano il sottosuolo dell'Eichkogel.

Storia

L'Eichkogel è una cuvée delle varietà tradizionali Grosshöflein, Blaufränkisch e Zweigelt. Nel clima pannonico del Burgenland, le uve maturano sul versante meridionale del Leithagebirge per raggiungere la massima qualità. Affinato in piccole botti di rovere, l'Eichkogel combina i frutti a bacca speziati del Blaufränkisch con la consistenza vellutata dello Zweigelt.