



THOMAS LEITHNER KAMPTAL ZWEIGELT



Cépages :

- Zweigelt 100%



Vinification :



Terroir :

Loess, granite et gneiss

Dégustation :



De couleur rouge vif, avec des légers reflets violacés. Nez très aromatique, aux arômes compostés, prunes, fruits des bois. Bouche vivante et excitante aux arômes de cassis, de violette, avec une structure tannique souple, ce vin est

juteux et agréable. Il a une belle structure et une acidité élégante, la longueur est animée par un côté plus minéral, pierre à fusil.



Accords mets /vin :

Ce vin moyennement corsé conviendra bien avec des pâtés, des pâtes simples, du poisson ou dés de viandes légers. Sur le fruit, il accompagnera sans lourdeur tous les plats canailles de brasserie.