

WEINGUT KOLLWENTZ

Chardonnay

Leithakalk Burgenland



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Kollwenz
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus vier verschiedenen Lagen (Rieden genannt) vom Leithagebirge - NEUSATZ, TATSCHLER, GLORIA, KATTERSTEIN - deren Böden allesamt mit Lehm, Schiefer und vor allem, mit dem Namensgebenden Kalk durchsetzt sind. Ausgebaut in großen Holzfässern aus österreichischer Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von Pfirsich, saftigen Birnen, dazu feine, an Guave erinnernde Tropenfrucht Töne, unterlegt mit mineralisch-blumigen Noten. Am Gaumen geschmeidig, elegant mit saftiger Frucht und dezent mineralischer Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbar schmeichelnder Chardonnay zum Aperitif, aber auch ein idealer Begleiter zu Pasta, Krustentieren, Fisch und hellem Fleisch.

Produzent

Kollwenz ist ein weiteres Schwergewicht in unserer Österreich-Selektion. Eine Weindynastie – seit 1776 bestehend –, ohne dass man sich jedoch auf den Lorbeer ausruht: So gilt Kollwenz dank Anton sen. als Doyen des burgenländischen Weinbaus. Er führte Zweigelt und die ersten trockenen Weissweine im Burgenland ein und gilt landesweit als Pionier des Cabernet Sauvignon. Experimente mit französischen Eichenfässern und malolaktischer Gärung gehörten ebenfalls zu seinem neugierigen Vorwärtstreben. Und der Junior, Andi Kollwenz, wird mitunter auch als Zehnkämpfer bezeichnet, weil er sich unterschiedlichen Disziplinen stellt und in jeder auf hohem Niveau zu reüssieren weiss: rot und weiss, reinsortig und als Cuvée, trocken und edelsüß. Ja, gerade die Cuvée sind berühmt: im Eichkogel und Steinzeiler bildet dabei der Blaufränkisch das prägende Rückgrat, dank seiner Kraft und Würzigkeit, und der Zweigelt steuert Eleganz, Harmonie und einen Schuss Weichseln bei. Zum Steinzeiler gesellt sich zusätzlich noch eine Prise Cabernet-Würze. Für alle ihre

Weine haben die Kollwentz's am Südhang des Leithabergs, westlich des Neudiedlersees, zwischen 170 und 325 M.ü.M. eine Mehrzahl bester und teils sehr alter Lagen, nach deren Charakter und mit Blick auf das pannosche Klima sie die Reben ausgewählt haben