

## WEINGUT KOLLWENTZ Cabernet Sauvignon Burgenland



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Weingut Kollwentz</b>
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18
Bewertung:	Falstaff 95

Anton Kollwentz gilt als der Cabernet Pionier Österreichs, war er doch einer der Ersten, der diese Rebsorte angepflanzt hat. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von saftigen dunklen Beeren, Cassis und etwas Pflaume, dazu florale Noten von kandierten Veilchen und blühenden Kräutern, unterlegt mit feiner Edelholzwürze und zarten Karamell-, Kakao Touch. Am Gaumen wiederum Kraft und Würze zeigend, mit toller Frucht Süsse und seidigem Tannin.

### **Empfehlung**

---

Toller Begleiter zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Pasta oder Risotto mit Trüffeln oder anderen Pilzen, dunklem Fleisch gebraten oder vom Grill, aber auch zu Schmorgerichten und Wild.

### **Produzent**

---

Kollwentz ist ein weiteres Schwergewicht in unserer Österreich-Selektion. Eine Weindynastie – seit 1776 bestehend –, ohne dass man sich jedoch auf den Lorbeer ausruht: So gilt Kollwentz 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 Kollwentz, 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, zwischen 170 und 325 M.ü.M., eine Mehrzahl bester und teils sehr alter Lagen, nach deren Charakter und mit Blick auf das pannnonische Klima, sie die idealsten Reben zur bepflanzung ausgewählt haben.