

## WEINGUT KOLLWENTZ

### Eichkogel Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2013
Inhalt:	600 cl
Produzent:	<b>Weingut Kollwentz</b>
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 92

Der Eichkogel ist eine Cuvée aus den Großhöfleiner Traditionssorten Blaufränkisch (70%) und Zweigelt (30%). Im pannonischen Klima des Burgenlandes reifen die Trauben am Südhang des Leithagebirges zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern verbindet der Eichkogel die würzige Beerenfrucht des Blaufränkisch mit der Samtigkeit des Zweigelts. So zeigen sich Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und etwas Nougat, mit feiner, leicht rauchiger Würze unterlegt. Am Gaumen saftig und elegant, druckvoll mit dezenten Cassis Noten im Abgang.

#### **Empfehlung**

---

Zu kraftvollen Gerichten wie z.B. geschmorte Rinderbacken, Zwiebelrostbraten und auch Lamm und Wild. Toll auch zu reifen Hartkäsen.

#### **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.