

## WEINGUT KOLLWENTZ

### Steinzeiler

### Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2016
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Weingut Kollwentz</b>
Traubensorten:	Blafränkisch (Lemberger), Cabernet Sauvignon, Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 96

Der Steinzeiler hat seinen Namen von den steinigen, kalkhaltigen Böden an den Südhängen des Leithagebirges. In diesen Rieden wachsen Reben seit 2800 Jahren. Er stammt aus alten Selektionen der besten Blafränkischen der Rieden Point und Setz, sowie kleinen Anteilen Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Im attraktiven Bouquet zeigen sich Aromen von Waldbeeren, Kirschen und süß-würzige Noten von Edelholz und etwas Nougat. Saftig, elegant, mit tragendem Tannin.

#### **Empfehlung**

---

Wunderbar zu dunklem Fleisch, vor allem Wild und Wildgeflügel, wie z.B. Gempfeffer, Hirschrücken, oder Taube, auch zu Käse.

#### **Produzent**

---

Kollwentz ist ein weiteres Schwergewicht in unserer Österreich-Selektion. Eine Weindynastie – seit 1776 bestehend –, ohne dass man sich jedoch auf den Loorbeeren 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 Blafränkisch 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.