

WEINGUT KOLLWENTZ

Chardonnay
Tatschler Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Kollwentz
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 97

Der Ausbau dieses reinsortigen Chardonnay erfolgt erst für 12 Monate im Barriques und anschliessend noch für sechs Monate im Stahltank. Fruchtig-würzige Aromen von gelbem Pfirsich, Mandarinen und Orangen-Blüten Honig, zart mit weißem Pfeffer unterlegt. Komplex, mit frischer Struktur, feiner Extrakt Süße und zartem Vanillin im langen, seidigen Abgang.

Empfehlung

Ein toller und vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Fischgerichten wie pochierter Seesaibling mit Kräuterrahmsauce oder auf der Haut gebratener Zander mit Kartoffel-Lauch Stampf, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

Produzent

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