

WEINGUT KOLLWENTZ

Chardonnay Leithakalk Burgenland (*)



Jahrgang:	2024
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Weingut Kollwentz
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	James Suckling 94

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

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. Andi Kollwentz, der mit seiner Frau Heidi das Weingut seit 2004 leitet, wird mitunter auch als Zehnkämpfer unter Österreichs Winzern 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 und Harmonie bei. Zum Steinzeiler gesellt sich zusätzlich noch eine Prise Cabernet-Würze. Alle Weine wachsen am Südhang des Leithabergs in besten und teils sehr alten Lagen.

