

WEINGUT KOLLWENTZ

Chardonnay
Gloria Burgenland



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Kollwentz
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 96

Einladendes Bouquet mit Aromen von frischem Apfelkompott, weissem Pfirsich und Blütenhonig, würzig unterlegt mit Noten von Grapefruit und mineralischem Feuerstein Touch. Am Gaumen vielschichtige, finessenreiche Struktur mit dezenten Rösttönen und feiner Extrakt Süsse im langen Abgang.

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu Pasta mit Sahnesauce, Fischgerichten, Meeresfrüchte, 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 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 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, westlich des Neudiedlersees, zwischen 170 und 325 M.ü.M. eine Mehrzahl bester und teils sehr alter Lagen, nach deren

Charakter und mit Blick auf das pannosche Klima sie die
Reben ausgewählt haben