

WEINGUT KOLLWENTZ

Steinzeiler Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Kollwentz
Traubensorten:	Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 93-95

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 Looberbeeren 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, 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