

## WEINGUT KOLLWENTZ

Weinbrand

21 Jahre fassgelagert Burgenland (\*)



Jahrgang: 1986  
Inhalt: 50 cl  
Produzent: **Weingut Kollwentz**

Ein wirklich edler und komplexer Weinbrand, der sicherlich mit zu den Besten aus Österreich gehört. 1986 mit einem relativ grossen Anteil von der Weinhefe in doppelter Destillation gebrannt und für 21 Jahre in Eichenfässern gelagert. So zeigen sich Aromen von getrockneten Früchten, Rosinen und einem Hauch von dunklem Karamell, würzig unterlegt mit Noten von Nüssen, etwas Tabak und einem dezenten Rotwein Touch.

### **Empfehlung**

---

Für Traube Buchs

### **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.