WEINGUT KOLLWENTZ
Eichkogel
Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Kollwentz**
Traubensorten:	Blaufränkisch (Lemberger), Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 94
Restzuckergehalt:	1.0 g/l
Säuregehalt:	5.8 g/l

Der Eichkogel ist eine Cuvée aus den Großhöfleiner Traditionssorten Blaufränkisch (70%) und Zweigelt (30%). Im pannonischen Klima des Burgenlandes reifen die Trauben am Südhang des Leithagebirges zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern verbindet der Eichkogel die würzige Beerenfrucht des Blaufränkisch mit der Samtigkeit des Zweigelts. So zeigen sich Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und etwas Nougat, mit feiner, leicht rauchiger Würze unterlegt. Am Gaumen saftig und elegant, druckvoll mit dezenten Cassis Noten im Abgang.

Empfehlung

Zu kraftvollen Gerichten wie etwa geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffel-Sellerie Püree, Zwiebelrostbraten mit Schupfnudeln, aber auch zu Lamm und Wild. Tolle Kombination auch mit reifen Hartkäsen.

Produzent

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. 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.