



Burgenland

Kollwentz Chardonnay Tatschler 2020

CHF 132.00

 150cl
 14%
 Burgenland
 Chardonnay
AN 8884420

Degustationsnotiz

Eine Rarität die nicht viele Worte braucht! Ein Chardonnay wie ihn viele lieben gelernt haben. Kräftige, würzige Aromen nach gelben Früchten, Brioche, Vanille, Haselnuss. Am Gaumen erneut Noten von Pflaumen, Mirabellen und einer feinen Röstaromen. Sehr elegant, komplex und vielschichtig und endet mit kraftvollem langen Abgang.

Herstellung

vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Reifung in burgundischen Pièce, 18 Monate auf der Hefe.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Helles Fleisch vom Kalb, Kännchen - und Gitziragout. Grillierter Meerfisch, Krustentiere und reifer Alpkäse.

Produzent

Der Wein-Zehnkämpfer - Andi Kollwentz - unser Name bürgt für Qualität: Andi Kollwentz kehrt 1989 nach der Ausbildung an der Weinbauschule in Klosterneuburg und anschliessendem Praktikum in Frankreich ins elterliche Weingut heim. Mit dem Jahrgang 1993 übergibt Anton Kollwentz seinem Sohn Andi die Verantwortung im Keller. Damit hat die siebente Generation das Ruder auf dem Weingut Kollwentz übernommen. Peter Moser vom Weinmagazin Falstaff schreibt: «Andi Kollwentz ist der Zehnkämpfer unter Österreichs Winzern, denn er versteht sich auf die unterschiedlichsten Disziplinen und ist in jeder Kategorie im Spitzenfeld zu finden.» Die Familie Kollwentz pflegt hier den Weingutsgedanken in seiner reinsten Form: eigene Weinberge, eigene Trauben, eigener Wein.

Region

Das Klima im Burgenland ist geprägt durch kalte, schneearme Winter, heisse, trockene Sommer und einen langen, milden Herbst. Der Neusiedlersee fungiert dabei als Klimaregulator. Seine Oberfläche mildert die extremsten Temperaturen und schafft dadurch ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Das Weinbaugebiet Burgenland in Österreich gliedert sich in vier Weinbaugebiete. Diese sind Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland.