VON SALIS

Burgenland

Kollwentz Sauvignon Blanc Methusalemreben 2021

CHF 47.00

- 75cl
- 14%
- Burgenland
- Sauvignon Blanc
- Falstaff: 96
- AN 8917721

Degustationsnotiz
Hier zeigt sich der Kampf Rebe gegen Bodenwiederstände, die Reben haben sich über Jahrzehnte durch kargen Feuersteinboden gekämpft und sich etabliert, das zeigt sich in der Kraft dieses Weines nur zu gut. Die Aromen sind aussergewöhnlich, Feuerstein, Stachelbeeren aber auch Vanillenoten und eine intensive Würze. Am Gaumen wiederum präsentiert er sich sehr balanciert mit einer kräftige Struktur und vollem Körper. Langanhaltender Abgang mit tollem Finale

Herstellung
Vollreife und fast überreife Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Der Ausbau erfolgt zu 50% in Edelstahl und zu 50% im Barrique.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Helles Fleisch vom Kalb, Kanninchen - und Gitziragout. Asiatische Currys gehen sehr gut dazu - nicht zu viel Chili servieren. Reifer Alpkäse und grillierter Meerfisch.

Produzent
Anton Kollwentz gilt als einer der ganz Grossen im österreichischen Weinbau. Seit 1993 tritt sein Sohn Andreas erfolgreich in seine Fussstapfen, dabei verfügt das moderne Weingut in Grosshöflein über exzellente Weinlagen. Auf 27 Hektaren, wovon 25 bepflanzt sind, streben die Kollwentz nach perfekt gereiften Trauben für ihre Weine auf Top-Niveau. Anton Kollwentz war der erste, der 1958 das heutige Aushängeschild des Burgendlands, die Zweigelt-Reben anpflanzte. Ebenso zeichnet er sich verantwortlich für die ersten Cabernet Sauvignon Trauben Österreichs. Dabei setzt das Team aus Vater und Sohn vornehmlich auf die diverse Bodenbeschaffenheit der Region. Während Chardonnay auf Kalk oder Schiefer gedeihen, wachsen die Sauvignon Blanc Trauben auf Silex. Die aufwendige Ernte erfolgt in aufwendiger Handlese. Nur vollreife und gesunde Trauben gelangen in den Keller, wo sie erneut sortiert werden. Die Vinifikation erfolgt nach traditionellen Methoden, wobei 80 – 90% der Weine spontan und bei relativ warmen Temperaturen vergären. Dies führt zu weniger fruchtbetonten, aber deutlich strukturierteren Weinen.

Kollwentz Sauvignon Blanc Methusalemreben

2021

Region

Das Burgenland ist mit rund 11'772 Hektaren Rebfläche eines der bedeutendsten Weinbaugebiete Österreichs und erstreckt sich im Osten des Landes entlang der ungarischen Grenze. Das pannonische Klima mit seinen heissen Sommern und grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht schafft ideale Bedingungen für körperreiche, reife Weine. Vor allem Blaufränkisch und Zweigelt prägen das Bild – Blaufränkisch zeigt sich würzig und strukturiert mit grossem Lagerpotenzial, während Zweigelt saftige, fruchtbetonte Weine hervorbringt. Ergänzt wird das Spektrum durch Burgundersorten sowie Weissweine wie Weissburgunder, Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Rund um den Neusiedlersee finden sich ausserdem einzigartige Bedingungen für edelsüsse Spezialitäten wie den weltbekannten Ruster Ausbruch, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert reicht. Die Böden reichen von kalkreichen Lagen am Leithagebirge über Schiefer und Lehm im Mittelburgenland bis zu sandigen Ablagerungen im Seewinkel. Diese Vielfalt verleiht den Weinen des Burgenlands Charakter, Ausdruck und internationale Strahlkraft.