



Burgenland

Kollwentz Chardonnay Ried Neusatz 2021

CHF 120.00

🖁 150cl

۰ . . .

₽ 13%

Burgenland

🖔 Chardonnay

AN 8459421

Degustationsnotiz

Kraft, Säure, Mineralität hier ist alles in einem, die Neusatz Lage am Südhang von Leithagebirge, wird die Wärme der Sonne durch die frischen Westwinde ausgeglichen und lässt den Wein in einem anderen Glanz erstrahlen, da dieser Wind auch andere sehr positive Attribute für die Trauben mitbringt. Würzige, intensive Nase nach gelben Früchten, am Gaumen die feinen Hefenoten, dazu kommt das er trotz seiner 14 % und dem Ausbau in Burgundischem Barrique eine mineralische Frische mitbringt. Sehr saftig, konzentriert und ausgewogen endet er mit einem langanhaltenden Finale.

Herstellung

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

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

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

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 Chardonnay Ried Neusatz 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.