



Burgenland

Kollwentz Chardonnay Gloria 2023

CHF 72.00

-  75cl
-  14%
-  Burgenland
-  Chardonnay
-  Falstaff: 98
- AN** 8885723

Degustationsnotiz

Würzige, intensive Nase nach gelben Früchten, feine Hefenote und Röstnoten. Im Gaumen zartes Säurespiel, mineralisch; sehr ausgewogen und fein strukturiert; dicht und lang am Gaumen. Eine Delikatesse die mit Reife noch viel besser wird und gleichauf mit wesentlich teureren Gewächsen liegt.

Herstellung

Vollreife, gesunde Trauben werden selektiv von Hand gelesen
 Reifung: Alkoholische und Malolaktische Gärung in burgundischen Pièce, Aufrühren der Feinhefe. Die Füllung erfolgt im April des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres.

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 Burgenlands, 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 strukturierten Weinen.



Kollwentz Chardonnay Gloria 2023

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 pannonsche 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.