VON SALIS

Burgenland

Kollwentz Eichkogel 2022

CHF 31.00

75cl
14%
Burgenland
Blaufränkisch, Zweigelt
AN 8887722

Degustationsnotiz
Im Bouquet vollreife Beerenfrucht, unterlegt mit einem würzigen Geschmackssteppich nach Küchenkräutern, Nelken; am Gaumen kräfigeTannine, druckvoll, saftig und lang im Körper, enormes Finale. Diesen Wein sollten Sie dekantieren.

Herstellung
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 Zweigelt.
Vollreife, gesund Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Blaufränkisch mit etwa 30% Zweigelt.
Die Reifung erfolgt 21 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche.
Übrignes ohne Schönung, doch mit leichter Filtration.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Der Eichkogel paßt hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen wie Lamm und Steaks. Sommerwild. Vielleicht sogar erst nach dem Essen zu reifem Käse doch es darf auch ein junger Frischkäse sein.

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.

VON SALIS

Kollwentz Eichkogel 2022

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.