



Burgenland

Kollwenz Chardonnay Leithakalk 2024

CHF 23.80

statt CHF 28.00

75cl
13%
Burgenland
Chardonnay
Falstaff: 93
AN 8892724

Degustationsnotiz

Leithakalk wurde aus dem Leithagebirge und den üppigen Kalkböden zusammengesetzt da die Chardonnay Trauben auf diesen Böden besonders gut zur Geltung kommen. Das ist aber nicht alles, das Burgenland hat den Vorteil des Pannonischen Klimas in der Kombination mit den Böden. Würzige Aromen nach gelben Früchten, Finesse und Eleganz gepaart mit Kraft und Geschmeidigkeit am Gaumen. Ein harmonischer Speisenbegleiter mit einer herrlichen und mineralischen Struktur

Herstellung

Der Chardonnay aus den jungen Reben der beiden Top-Einzellagen «Tatschler» und «Gloria» kommt aus dem Leithagebirge.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Als Aperitif oder zu leichten Gerichten mit Fisch oder Gemüse sowie zu Frisch- und Hartkäse etc.

Produzent

Anton Kollwenz 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 Kollwenz nach perfekt gereiften Trauben für ihre Weine auf Top-Niveau. Anton Kollwenz 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 gedeiht, 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.



Kollwenz Chardonnay Leithakalk 2024

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.