







Burgenland

Kollwentz Sauvignon Blanc Ried Steinmühle 2024

CHF 28.90

statt CHF 34.00

 75cl
 13.5%
 Burgenland
 Sauvignon Blanc
AN 8881724

Degustationsnotiz

In der Nase intensive Aromen nach Holunderblüten, exotischen Früchten und Stachelbeeren. Durch die natürlich erhaltene Kohlensäure überrascht dieser Wein mit einem spritzigen Auftakt, lässt aber an Intensität der Würze keine Wünsche offen, zugleich elegant und breit gewoben, bis in das langanhaltende Finale.

Herstellung

Vollreife, gesunde Sauvignon Blanc Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Der Wein reift auf der Hefe in großen Eichenfässern aus österreichischer Eiche. Doch nur 1/3 der Menge hat Holzfass und der Rest geniesst die Reifung imahltank.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Lachsmousse, geräucherte Fische aller Herkunft, Eine ganze Poularde auf der Bierdose grilliert. Spargeln sind sehr stimmig dazu. Leiche Gerichte fernöstlicher Herkunft - also diverse Currys. Nicht zu scharf bitte.

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 strukturierteren Weinen.



Kollwentz Sauvignon Blanc Ried Steinmühle

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.