



Burgenland/Österreich

Chardonnay Tatschler 2022

Kollwentz

CHF 72.00

 75cl
 14%
 Burgenland
AN 52027522

Vinifikation

Ausbau für 18 Monate im burgundischen Pièce.

Degustationsnotiz Nase

intensive Gelbfruchtige Nase nach Quitten, Birne, Mirabellen, feine würzige Note, Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen

Sehr elegant, komplex und vielschichtig. Der Wein endet mit kraftvollem langen Abgang. Schöner Nachhall nach Quitten und feinen Röstaromen.

Passt zu

hellem Fleisch, Poulet, gebratener Meeresfisch.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Produzent

Wenn sich ein Weingut wie das der Familie Kollwentz in Großhöflein bereits seit 1775 in Familienbesitz befindet, ist die Bezeichnung Dynastie kein zu grosses Wort. Die Lagen am Südhang des Leithagebirges zählen zu den ältesten und besten des Landes. Klingende Namen wie Steinzeiler, Point, Dürr, Tatschler, Gloria und Setz wurden bereits in den Jahren 1569 und 1570 als Weingärten erwähnt. Die Familie Kollwentz pflegt hier den Weingutsgedanken in seiner reinsten Form: eigene Weinberge, eigene Trauben, eigener Wein.

Region

Neben zahlreichen mittelalterlichen Burgen und Schlössern, die es im Burgenland zu bestaunen gibt, stehen eindeutig die Weinreben im Vordergrund, die auf gut 13'850 Hektaren kultiviert und gezüchtet werden. Das Weinbaugebiet ist relativ schlank und befindet sich in der Region Neusiedlersee im Osten des Landes entlang der ungarischen Grenze. Das Klima ist warm bis heiss. Das Weinbaugebiet ist bekannt für seine Rotweine von der Sorte Blaufränkisch sowie für die Süssweine vom Neusiedlersee.