



Burgenland

Chardonnay Leithakalk 2025

Kollwentz

CHF 28.00

 75cl
 13.5%
 Burgenland
 Chardonnay
AN 52237525

Vinifikation

Vergärung im Edelstahltank mit anschliessendem Ausbau in grossen Fässern aus österreichischer Eiche.

Degustationsnotiz Nase

zarter Duft von gelben Blüten, reifen Birnen, etwas Grannysmith-Apfel, dazu feine Mandelnoten und Anklänge von reifer Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen

klar gezogen mit feiner Mineralität, spürbarem Fruchtdruck nach Orangen und weissen Blüten, rund fliessend mit einem fruchtigen Finale.

Passt zu

Krustentieren, Fisch und hellem Fleisch.

Trinkreife

Jahrgang + 5 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.