

## WEINGUT KOLLWENTZ

Großhöflein, Leithaberg

92 P. 2014 Pinot noir Dürr € 37,30

Am Dürr von Andi Kollwentz fiel besonders der sehr gelungene und sensible Einsatz von Holzfässern bei der Weinbereitung auf. Diese Holzfässer kommen aus dem Burgund und werden bei Kollwentz auch für die preisgekrönten Chardonnays verwendet. Beim Dürr sind 50 % der Fässer neu. Der Wein wurde nur zweimal abgezogen und unfiltriert gefüllt. Der nach dem Öffnen reduktive Eindruck verschwindet ziemlich rasch und ein edler, ziseliertes Wein blüht auf, dem man am besten noch bis 2019 und darüber hinaus Flaschenreife gönnen sollte.

Andi Kollwentz erinnert sich an den Jahrgang 2014: „Durch den vielen Regen war der Botrytisdruck extrem hoch und wir mussten übermäßig viel wegschneiden. Wir haben unsere Erntemannschaft angewiesen, dabei nicht nur die befall-

lenen Beeren, sondern großzügig auch mehr auszuschneiden, um ganz sicherzugehen. Ich war mir trotzdem nicht sicher und beschloss: Wenn der Wein am zweiten Tag im Fass nicht gut riecht, wird er deklassiert und es gibt halt 2014 keinen Dürr. Aber siehe da: Der Wein verströmte gleich einen feinen Duft!“

Die 1570 erstmals erwähnte Lage Dürr liegt an den Abhängen des Leithagebirges in einer Höhenlage von 280 bis 295 m. Nur ein kleiner Teil ist bepflanzt, der Rest ist „Bau-Hoffnungsland“. Der Boden ist reiner Kalk. Das bannt die Gefahr von Botrytisbefall, sorgt aber gleichzeitig für geringes Wachstum und kleine Beeren, also wenig Ertrag. Vielleicht ist der Name „Dürr“ ein Hinweis auf den mageren Boden – der Wein ist jedenfalls verschwenderisch elegant.



Gefragt waren Pinots noirs und Sankt Laurents, die aktuell erhältlich sind. 94 Weine wurden eingereicht (48 Sankt Laurents, 46 Pinots noirs), davon 83 bewertet. Verkostet haben für **wein.pur** Daniela Dejnega, Ursula Ludwig, Pepe Pérez-Ubeda und Alexander Lupersböck mit den Gästen Rosa Schneier und Winzer Lukas Plöckinger.



## PINOT NOIR ÖSTERREICH



**AUSGEZEICHNET**  
90-94 wein.pur.Punkte

### TROPHY.SIEGER

**Kollwentz, Großhöflein,  
Leithaberg**

**2014 Dürr € 37,30**

**92 P.** Braucht viel Luft. Noch deutlich vom Holz geprägt, der Wein selbst ist brillant, bestens abgestimmtes Frucht-Säure-Verhältnis, feinste Tannine. Perfektest und genauestens gemacht, ein Wein, mit dem man sich beschäftigen kann.

**Burgundermacher Weingut  
Johann Gisberg, Teesdorf,  
Thermenregion**

**2014 Pinot noir Reserve  
€ 17,20**

**91 P.** Sehr lang und pikant, schöne Frische. Erdbeer-Himbeer, Frucht-Charme und ein Hauch Karamell. Schön stützendes, feinkörniges Tannin. Mit seiner Zartheit sehr animierend.

**Gerhard & Brigitte  
Pittnauer, Gols,  
Neusiedlersee**

**2015 Pinot noir Fuchsenfeld  
€ 15,-**

**90 P.** Holunderbeeren und Johannisbeeren, Hagebutte und Schwarztee. Schöne Frische, rela-

tiv schlank, dabei aber sehr pikant und trinkig. Auffallend seidiges Tannin. Genussreif.

**2015 Pinot noir € 10,-**

**90 P.** Zwetschken-Mus; frisch, fein verwoben und mit schönem Fruchtschmelz. Knackige Pikanz, bleibt recht lange präsent, jugendlich mit guten Manieren. Seidig mit Persönlichkeit.

**Jurtschitsch, Langenlois,  
Kamptal**

**2012 Pinot noir Reserve  
€ 21,-**

**90 P.** Schöne würzige Erdbeer-Frucht mit schwarzem Pfeffer und kühler Minze. Griffiger Wein mit Würze, ruhig und balanciert. Ein Trinkvergnügen mit eleganter Struktur.

**Weingut Feiler-Artinger, Rust,  
Burgenland**

**2013 Pinot noir Gertberg  
€ 23,-**

**90 P.** Rotbeerig, Kräuter- und Süßholz-Noten, dazu getrocknete Datteln und Feigen. Nicht extrem druckvoll, aber lang, straff und klar. Präzises feines Tannin, passende Säure, elegant.

**Zur Dankbarkeit – Gasthaus  
& Weinbau, Podersdorf,  
Neusiedlersee**

**2012 Pinot noir € 15,90**

**90 P.** Wildwürzig, Kräuter, Wurzelgemüse. Hauch Marzipan und

Nougat, dann wieder frisch mit Physalis. Ätherischer Nachhall, Kiefernholz, lang, schmelzig und strukturiert. Einladend saftig.

**Weingut Georg Toifl,  
Kleinhöflein, Weinviertel**

**2013 Pinot noir Berghangen  
GE.ORG € 15,-**

**90 P.** Fruchtbetont, dann angenehm und frisch, straff. Himbeeren, Preiselbeeren, Kreuzkümmel. Schöne Tanninstruktur. Wird zunehmend oxidativ, warm und likörig. Kontrovers beurteilt.



**SEHR GUT**  
85-89 wein.pur.Punkte

**Johannes Gebeshuber, Gum-  
poldskirchen, Thermenregion**  
**2015 lage viereck. pinot noir  
€ 29,-**

**89 P.** Dunkle Würze, Preiselbeeren, Himbeer-Gelee, kompakte Röstigkeit. Wird mit Luft immer besser und stimmiger. Ein fester Typ, Pommard-artig, erzeugt Spannung und Trinkfluss.

**Weingut Wagentriftl,  
Großhöflein, Leithaberg**  
**2014 Pinot noir Kreideberg  
€ 14,-**

**89 P.** Mineralisches Fundament, dunkle konzentrierte Frucht, Noten von Minze, einladend und pi-

kant. Viel Schwarzkirsche. Mächtiges und feines Tannin, relativ laut, eigener Stil.

**Familie Auer, Tattendorf,  
Thermenregion**

**2013 Pinot noir Reserve Bio  
€ 21,-**

**89 P.** Schöne konzentrierte Himbeer-Frucht, geschliffenes Tannin, sanfte Feinheit, Hagebutte, trinkig. Blättrig und cremig, sehr sanfter, braver Verlauf.

**2014 Pinot noir Bio  
€ 8,-**

**89 P.** Erdbeer-Note, Walderde, Unterholz. Mürbe Struktur, weich, aber gut definiert. Ausgesprochen schönes Tannin, sehr frisch, Saftigkeit und mürbe, salzig und warm zugleich, insgesamt etwas schlank.

**Weingut Feiler-Artinger, Rust,  
Burgenland**

**2014 Pinot noir 12,-**

**89 P.** Himbeer-Frucht; blättrige Note, dicht und geschmeidig, mittlere Länge, sehr charmant. Zarte Milch-Note und Cappuccino, sehr geschliffen.

**Dr. Hans Bichler, Purbach,  
Leithaberg**

**2013 Blauburgunder  
€ 16,-**

**88 P.** Hagebutten und Schwarztee; engmaschig und leichtfüßig zugleich, mineralische Note, kompaktes Finale. Erdige Finesse.