

Der Steinzeiler ist ein Meilenstein in der österreichischen Rotweingeschichte.

ERFOLGSSTORY STEINZEILER

Große Vertikalproben eines Rotweins werden normalerweise Weinen aus Bordeaux oder Burgund gewidmet, ein Rückblick auf ein österreichisches Gewächs hat selbst bei den Weißweinen echten Seltenheitswert. Eine derartig umfangreiche wie jene, zu der Familie Kollwenz im September ins Wiener Palais Coburg geladen hat, und zwar, um einen heimischen Rotwein ins Rampenlicht zu stellen, gab es meines Wissens noch nie. Von 2011 bis zurück ins Jahr 1969 durfte sich eine mit über 80 Personen große Schar von Weinfreunden, die aus allen Ecken Österreichs, Deutschlands und der Schweiz zusammengekommen waren, am »Steinzeiler« der Familie Kollwenz erfreuen. Denn was wohl niemand erwarten konnte, ist die Tatsache, dass neben den bekannt exzellenten Weinen der jüngeren Zeit auch die gereiften Steinzeiler mit größtem Vernügen zu degustieren waren. Senior Anton und Junior Andi Kollwenz verfügen über einen für österreichische Verhältnisse sehr umfangreichen Vintotheksbestand, nur so war es überhaupt möglich, für eine so große Personenzahl sämtliche Weine direkt aus dem eigenen Altweinkeller zu zeigen. Weil eine lückenlose Vertikale zu umfangreich ausgefallen wäre, wurden die Weine auf dem Weingut vorab probiert und eine Auswahl jener getroffen, die sich am besten zeigten. So kamen die Gäste zu einem wohl unvergesslichen Abend.

Bis zum Jahrgang 1985 füllte Anton Kollwenz einen reinsortigen Blaufränkisch unter dem Namen Steinzeiler ab. Steinzeiler ist die Bezeichnung einer sehr alten, bereits im Jahre 1569 erstmals urkundlich erwähnten Weingartenlage am Leithaberg zwischen Großhöflein und Müllendorf – eine Riede, die nur mehr fragmentarisch besteht. Heute ist Steinzeiler eine geschützte Marke der Familie Kollwenz, die für die Top-Rotweincuvée des Hauses steht.

Von 1986 bis 1990 hieß der Wein Cuvée Römerhof, danach wurde er nur noch als Steinzeiler bezeichnet und verkörpert die Qualitätsspitze im Hause. Von den Herzstücken der Kollwenz'schen Blaufränkisch-Weingärten, den Rieden Point und Setz, werden die besten Trauben von alten, tief verwurzelten Reben für diese Cuvée ausgewählt. Diese Reben bringen nur mehr kleine Erträge von überaus hoher Qualität. Zum Blaufränkisch, der mit 80 Prozent den Löwenanteil stellt, gesellen sich, abhängig vom Jahrgang, kleine Anteile von Cabernet Sauvignon und Zweigelt.

Die Farbe des Steinzeilers ist in den ersten Jahren intensiv dunkelviolett. Sein Duft ist geprägt von schwarzen Beeren, Röstaromen und zartem Vanilleflair. Am Gaumen überzeugt er mit mächtigen, reifen Tanninen, kräftiger Beerenaromatik, Würze und Eleganz mit langem Abgang. Ausgebaut wird er in neuen französischen Barriquefässern, eine Vinifikationsmethode, mit der man im Hause Kollwenz seit über 25 Jahren bestens vertraut ist. Nach 30 Monaten Ausbau erfolgt die Füllung ohne Filtration und Schöpfung. Die optimale Trinkreife des Steinzeilers liegt bei fünf bis 18 Jahren, die epochale Probe in Wien unterstrich aber das deutlich höhere Reifepotenzial dieses Gewächses. In schwachen Rotweinjahren, wie zuletzt 2010, verzichtet Andi Kollwenz, der nun seit 2004 gemeinsam mit seiner Frau Heidi die Geschicke des Weinguts lenkt, völlig auf den Steinzeiler.

NOTIZEN VON PETER MOSER

Steinzeiler-Vertikale

(94–96)

Steinzeiler 2011 Fassprobe

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine dunkle Frucht, aber auch mit rotbeerigen Akzenten unterlegt, zart nach Orangen- zesten, noch etwas verhalten. Saftig, mit noch zupackendem Tannin, frischer Säure- bogen, im Abgang in dieser Phase noch etwas kantig, dunkler Nougat im Nachhall, vielversprechender Jungwein.

95

Steinzeiler 2009

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase schwarze Beerenfrucht, feine süße Gewürz- anklänge, Noten nach Kardamom, reife Kirschenanklänge. Komplex, saftige dunkle Waldbeerfrucht, präsent, gut einge- woben, Tannin, elegant und anhaltend, dunkle Mineralik im Finish, sicheres Ent- wicklungspotenzial.

94

Steinzeiler 2008

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Kirschanklänge, ein Hauch von Cassis, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Nougat, mineralischer Touch. Elegant, feine Ex- traktsüße, gut integrierte Tannine, frischer Säurebogen, wirkt leichtfüßig, feiner scho- koladiger Touch, nähert sich einer ersten Trinkreife, verfügt über gutes Entwick- lungspotenzial.

95

Steinzeiler 2007

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase einla- dende dunkle Beerenfrucht, süßer Ge- würzanklang, nach Orangen- zesten, feiner Edelholztouch, Nougat, facettenreiches Bukett. Am Gaumen elegant und ausge- wogen, feines dunkles Beerenkonfit, frisch strukturiert, feiner Honigtouch, schokola- dig und ausgewogen im Abgang, ein leicht- füßig wirkender, perfekter Speisenbegleiter mit ausgezeichnetem Entwicklungs- potenzial.

93

Steinzeiler 2006

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine tabakige Nuancen, angenehme Kräuter- würze, ein Hauch von Minze und Cassis, ein Hauch von Weichselkonfit. Am Gaumen straff, dunkle Beerenfrucht, fordernde

Tannine, mineralisch, zart vegetale Nuan- cen, ist im Moment noch etwas vom neu- en Holz dominiert, hier ist noch Geduld gefragt.

92

Steinzeiler 2005

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase dunkle Beerenfrucht, nach Brombeeren und Cas- sis, ein Hauch von Zitruszesten, mit feiner Kräuterwürze unterlegt. Kompakt, ele- gant, wirkt sehr frisch und jugendlich, die Tannine sind gut eingebunden, braucht insgesamt noch ein paar Jahre auf der Flasche, dunkle Mineralik im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter. Brillant gelös- ter sogenannter kleiner Jahrgang.

92

Steinzeiler 2004

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase einla- dende rotbeerige Nuancen, wirkt etwas zurückhaltend, feine tabakige Nuancen, zart nach Orangen- zesten. Mittlere Komplexität, frische Kirschen, dezente Tannine, mineralischer Abgang, rotbee- rige Anklänge im Rückgeschmack, jetzt schön zu trinken.

93

Steinzeiler 2003

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase zart rauchig-kräuterwürzig unterlegtes schwarzes Beerenkonfit, feine Gewürz- anklänge, zarter Anklang von Nougat. Stoffig, reife schwarze Kirschenfrucht, extraktsüßer Kern, feste Tannine, bleibt sehr gut haften, erstaunlich rotbeerig im Nachhall, gutes Zukunftspotenzial, das heiße Jahr wurde sehr gut gemeistert.

92

Steinzeiler 2002

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, zeigt ein mar- kantes Weinsteingitzern. In der Nase feine Nuancen von Herzkirschen, mit dunklem Beerenkonfit unterlegt, zarte Kräuterwürze, etwas Nougat. Saftig, ele- gant, feine Fruchtsüße, eher zarte Tan- nine, mittlere Länge, dezente rotbeerige Frucht im Nachhall, zitroniger Touch im Rückgeschmack, wirkt sehr leichtfüßig, seidiger Stil.

91

Steinzeiler 2001

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Gewürzanklänge, angenehme Kirschen- frucht, florale Nuancen, ein Hauch von

Dörrobst. Mittlerer Körper, zarte Tannine, wieder ein Hauch von Dörrozweitschken, feine Fruchtsüße im Abgang, bereits am Höhepunkt angelangt, sollte in den nächsten Jahren konsumiert werden. Gegen den starken Regen des Jahres war nichts mehr zu machen.

90+

Steinzeiler 2000

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feines rotes Waldbeerkonfit, zart nach Nougat, ein Hauch von Tabak, Brombeeren. Middle- re Komplexität, weiche Textur, die Tan- nine sind etwas kantig und eine Spur trocken, wirkt heute leichtgewichtig und schlank, es fehlt dem Wein jetzt etwas die Länge. Erstaunlich für ein so großes Jahr, befindet sich wohl gerade in einer Um- bauphase, es fehlt etwas an Frucht. Da- von sollte man im Moment die Finger lassen und zuwarten.

93

Steinzeiler 1999

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Brombeeranklänge, zarte tabakige Nuan- cen, ein Hauch von Edelholz, dezente ani- malische Nuancen. Saftig, elegant, feine Extraktsüße, finessenreiche Säurestruktur, reife Kirschenfrucht, gut integrierte Tan- nine, sehr frisch und jugendlich, bietet einiges Trinkvergnügen, mineralischer Nachhall, gutes weiteres Entwicklungs- potenzial. Ganz typischer Jahrgangs- vertreter.

Die Cuvée Steinzeiler besteht zum Großteil aus Blaufränkisch, dazu gesellen sich kleine Anteile von Cabernet Sauvignon und Blauem Zweigelt – eine ideale Mischung.

93

Steinzeiler 1997

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase zart balsa- misch unterlegte Nuancen von Cassis, ein Hauch von Lakritze, zarte Kräuterwürze, Menthol. Kraftvoll, Extraktsüße, geprägt von einem fordernden Tannin, das zart kantig wirkt, rotbeerige Nuancen, zartes Bitterl im Abgang, salzig, wirkt trotz seiner süßen Fruchtgrundlage im Moment ein klein wenig

unbalanciert, braucht immer noch Zeit. Trotzdem ohne Zweifel ein Monument dieser frühen Phase der neuen österreichischen Rotweinszene.

90

Steinzeiler 1994

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase reife Bee- renfrucht, ein Hauch von Dörrozweitschken, kandierte Orangen- zesten, ein Hauch von Milchsokolade. Mittlere Komplexität, charmante Fruchtsüße, gut eingebundene Tannine, frisch und strukturiert, kirschtige Nuancen im Abgang, ein feiner Speisenbe- gleiter. Hat noch ein paar Jahre vor sich.

92

Steinzeiler 1993

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase vegetal unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, rauchige Nuancen, fast bordeleske Noten. Gereifte Beerenfrucht, angenehme Extraktsüße, feinwürzig und gut anhaltend, feine ani- malische Noten im Abgang, zart nach Nougat im Finale, ein guter Speisenbegleiter, hat noch etwas Potenzial.

91

Steinzeiler 1992

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase etwas verhaltenes Bukett, zart rauchig-tabakig, angenehme Kirschenfrucht, Weichselnoten, ein Hauch von Dörrozweitschken, etwas Ho- nig. Saftig, feine rotbeerige Frucht, präsen- te Tannine, die mittlerweile gut eingebunden sind, dunkler Nougat im Finish, einst ein »harter Knochen«, nun gut herangereift.

87

Römerhof Cuvée Steinzeiler

1990 Magnum

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase Nuan- cen von Küchengemüse, sehr eigenwilliges Bukett, braucht viel Luft, mittlere Komplexi- tät, zart karamellig, das Tannin wirkt ver- braucht, vegetal, etwas weitmaschig, es fehlt an Länge und Frische.

93

Römerhof Cuvée Steinzeiler

1986 Jéroboam

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase zart kräuterwürzig, unterlegt mit dunkler Bee- renfrucht, Brombeeren, ein Hauch von Ta- bak, zart nach Trockenkräutern. Saftig, feine Kirschenfrucht, präsen- te Tannine, frisch strukturiert, rotbeerige Frucht, angenehme Extraktsüße im Finale, dank der Großfla- sche sehr gut erhalten.

Blafränkisch Steinzeiler

Bevor die ersten Barriques ins Haus kamen, wurde der Blafränkisch in der Regel in 2500-Liter-Holzfässern ausgebaut, die Abfüllung erfolgte meist im September. Mit den folgenden Weinen begann eine wahre Zeitreise in die Periode vor dem großen Wandel in der österreichischen Wein- und speziell Rotweingeschichte. In einer Zeit, in der die meisten Winzer ihre rötlichen Weine mit einem unverkennbaren Süßetouch anlegten – was zugegebenermaßen auch dem Zeitgeist und dem Konsumentenwillen entsprach –, setzte Anton Kollwentz bereits ganz bewusst auf einen trockenen Stil. Es war im Speziellen die Hotellerie am Arlberg, die für ihre internationalen Gäste einen Rotweinstil erwartete, der eher dem französischen ähnlich war. Und so wurde Kollwentz in verschiedenen Bereichen zum Vorreiter in der österreichischen Rotweinszene. Er brachte die Bordelaiser Edelrotweinsorte Cabernet Sauvignon nach Österreich – ein kleiner Anteil verleiht auch dem Steinzeiler von heute einen internationalen Anstrich. Beim Ausbau im Barrique, verbunden mit der Technik des biologischen Säureabbaus, war er unter den Ersten im Lande. Und dadurch wird Anton Kollwentz heute völlig zu Recht als der »Doyen des burgenländischen Weinbaus« bezeichnet. Seine Weine sprechen für sich.

LEGENDE

95-100	Klassiker
93-94	ausgezeichnet
91-92	exzellent
88-90	sehr gut
85-87	empfehlenswert

90

Blafränkisch 1985 Barrique

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase zart balsamisch unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, süße tabakige Nuancen, kandierte Orangenzensten, Dörrobstanklänge. Frisch, rotbeerig, lebendige Säurestruktur, zitronige Nuancen, mittlere Länge, durch Frost natürlich reduzierter Ertrag, elegant und frisch, noch sehr gut erhalten.

88

Blafränkisch 1981 Magnum

Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. In der Nase sehr zarte Kirschenfrucht, rote Waldbeenuancen, sehr verhaltenes Bukett. Mittlerer Körper, rotbeerig, lebendige Säurestruktur, mineralisch und frisch, zitroniger Touch im Abgang, Weichseln im Nachhall. Leichtfüßig, nach wie vor trinkbar.

93

Blafränkisch Steinzeiler 1979

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase zarte Kräutervürze, Kirschen, florale Noten, tabakige Nuancen, dunkle Mineralik, mit einem Hauch von Dörrobst unterlegt, facettenreiches Bukett. Saftig, elegant, gute Fruchtsüße, angenehme Extraktsüße, hat Charme, zeigt sich noch sehr lebendig, feine Zwetschken im Abgang, dieser Wein hat allen Ernstes noch einige Jahre vor sich. Bietet wirkliches Trinkvergnügen. Ein Wein, vor dem man sich nur in Ehrfurcht verneigen kann.

88

Blafränkisch Steinzeiler 1977 Kabinett

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. In der Nase rauchige Würze, feine dunkle Beerenfrucht, zarte Kräuternote, Kirschen. Mittlerer Körper, frischer Säurebogen, zitroniger Touch, rotbeerig und gut erhalten, dezente vegetale Nuancen im Abgang, trocknet im Finish etwas aus.

90

Blafränkisch Steinzeiler 1975

Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. In der Nase intensiv nach kandierten Orangenzensten, angenehme Dörrobstanklänge, zart nach Feigen, Kräuternoten. Leichtfüßig, zart nach Nougat, sauber, eher schlank, zart nach Orangen, feine Süße im Nachhall. Vergnüglicher zarter Altwein.

92

Blafränkisch 1975 Auslese

Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. In der Nase verführerisches Bukett, feines Erdbeerkonfit,

zarte Anklänge von Brombeeren, kandierte Orangenzensten. Saftig, feine Fruchtsüße, elegant, zeigt einen wunderbaren Schliff, feines Karamell im Abgang, angenehmes rotbeeriges Konfit im Nachhall, ein bezauberndes Trinkerlebnis.

92

Blafränkisch Steinzeiler 1973

Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand. In der Nase etwas verhalten, zart nach Zwetschken, rotbeerige Nuancen, dezente Kräutervürze. Saftig, dunkler Beerenouch, feste Tannine, die den Wein noch immer tragen, extraktsüßer Nachhall, sehr gute Komplexität und Länge, dunkle Mineralik im Finish, feiner Nougat im Rückgeschmack.

88

Blafränkisch Steinzeiler 1971

Zart gebräuntes Karmingranat, breiter Wasserrand. Zart floral, Anklänge von Dörrobst, ein Hauch von Minze und Zitruszensten. Saftig, angenehme Süße, etwas Karamell, Orangentouch, bleibt recht gut haften, schon etwas zerbrechlich, aber noch vergnüglich.

92

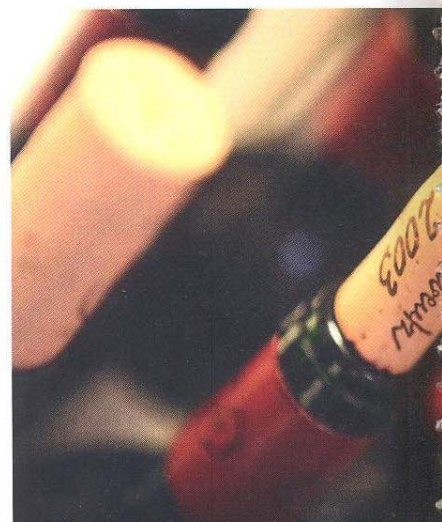
Blafränkisch Steinzeiler 1969 natur

Mittleres Karmingranat, Ockerreflexe, breiter Wasserrand, in der Nase zart nach Nougat und Feigen, mit süßem rotem Waldbeerkonfit unterlegt, angenehmer Dörrobsttouch. Fein, Extraktsüße, sehr elegant, seidige Textur, finessenreiche Säurestruktur, bleibt gut haften, zart nach Mandarinen im Abgang, gute Länge, unglaublich gut in Schuss.

Wie Paula Bosch, die legendäre Sommelière des berühmten Münchner Sterne-Tempels »Tantris«, die auch der Probe beiwohnte, treffend feststellte: »Wie viele reife Burgunder können da überhaupt mithalten? Und wenn diese alten Blafränkisch-Weine durchaus auch im Alter etwas robuster wirken, so ist es, als würde man mit der Hand über ein altes, lang getragenes Jackett aus feinem Tuch streichen: Es fühlt sich immer noch angenehm an.« Die Lehre aus diesem zweiten Teil der Probe könnte sein, dass diejenigen, die mit dem Blafränkisch zum Ausbau im größeren, traditionellen Holzfass zurückgekehrt sind, auf dem richtigen Weg sind.

Adresse

WEINGUT KOLLWENTZ-RÖMERHOF
Hauptstraße 120
Büro & Verkauf: Gartengasse 4b
7051 Großhöflein
T: +43/(0)2682/651 58-0
F: +43/(0)2682/651 58-13
kollwentz@kollwentz.at
www.kollwentz.at



Der Steinzeiler besticht Jahr für Jahr durch Eleganz und Komplexität



Die reifen Jahrgänge der Blafränkisch-Serie



Das Jahr 1985 brachte den ersten Steinzeiler im Barrique