

vinaria

WEINGUIDE

DIE 3600 BESTEN WEINE ÖSTERREICHS

2017/18





Weingut Kollwentz

Andi Kollwentz

7051 Grobhöflein, Hauptstraße 120
Büro & Verkauf: Gartengasse 4 b
Tel. +43 2682 65158, Fax 65158-13
kollwentz@kollwentz.at, www.kollwentz.at
24 Hektar, W/R 44/56, 100.000 Flaschen/Jahr

Mit den Jahrgängen 2015 und 2016 standen Andi Kollwentz für die Weißweinbereitung zwei sehr unterschiedliche, aber sehr gute Jahrgänge zur Verfügung. Dies zeigen gleich die beiden Sauvignons, wobei die Steinmühle aus 2016 in ihrer filigranen und hocheleganten Art diesmal besonders beeindruckt. Noch etwas verhalten wirkt im Vergleich die voluminöse Methusalem-Variante aus 2015, deren Restzucker auch noch der Eingliederung bedarf.

Für die gleich fünf Chardonnay-Versionen setzt der Leithakalk aus 2016 einen fein linierten und rassigen Anfang. Aus 2015 wurde gleich ein Quartett von Lagenweinen präsentiert, wobei sich zum bekannten Trio aus Tatschler, Neusatz und Gloria noch der relative Neuling von der Ried Katerstein in Eisenstadt hinzugesellt hat. Diese Variante fällt insofern etwas aus dem Rahmen, als sie zum Verkostungszeitpunkt am deutlichsten von der Eiche geprägt war und noch ziemlich ungestüm und eckig erschien. Wie immer aus einem solchen Jahr ist der Tatschler sehr üppig und substanzreich, punkto Finesse wird er wahrscheinlich doch vom kühlen und animierenden Neusatz, den ebenso wie die Gloria geradezu vibrierende Spannkraft auszeichnet, übertroffen. Für die Gloria kommt dann ein expressiver Fruchtreigen hinzu, die den Chardonnay aus dieser Lage wohl erneut zum Primus inter Pares kürt.

Den sicherlich schwierigen Rotweinjahrgang 2014 betrachtet Andi Kollwentz als Herausforderung, die es zu meistern galt; grundsätzlich ist er mit den roten Ergebnissen aus diesem Jahr sehr zufrieden. Ein Atout, das schwer zu übertreffen sein wird, hat er mit dem 2014er Cabernet Sauvignon in der Hand, der einen eleganten Bogen aus dunkelbeerigen Fruchtnuancen spannt und so vornehm und hochelegant ausgefallen ist, wie man es für den Jahrgang kaum für möglich gehalten hätte.



Nahezu ebenso gelungen sind die beiden Blaufränkischen der Lagen Setz und Point, die einander – wie so oft – ein enges Rennen liefern. vs

BURGENLAND

★★★★ K €€€€

TIPP

2016 Sauvignon Blanc Steinmühle Holunderblüten und Cassisblätter, kühl und elegant, viel Stachelbeere, straff und engmaschig, dabei dicht und aus einem Guss, modellhaft.

★★★ K €€€€€

2015 Sauvignon Blanc Methusalem Zahlreiche Facetten, etwa Zitronat, Stachelbeere und Salbei, vom Holz nur umrahmt, noch etwas Restzucker, aber nicht üppig, sollte von ein wenig Flaschenlager noch profitieren.

★★★ K €€€

2016 Chardonnay Leithakalk

★★★★ K €€€€€€

2015 Chardonnay Tatschler Ausgereift und großzügig, Nektarine und Marille, große Substanz und beachtliche Dichte, schon sehr ausgewogen und lang.

★★★ K €€€€€€

2015 Chardonnay Katerstein

★★★ K €€€€€€

TIPP

2015 Chardonnay Neusatz Intensive Zitrusfrucht, vor allem Limette, auch heller Nougat, fruchtsüß und glockenklar, viel Temperament und Ausdauer, salzig-mineralisch im langen Nachhall.

★★★★★ K €€€€€€€

TOP

2015 Chardonnay Gloria Intensiver Blütenduft, erinnert an edle, alte Apfelsorten, finessereich und engmaschig, helle Fruchtnuancen und schöner Säurefond, rassig und ausdauernd, könnte ganz groß werden.

★★★ K €€€€€€

2015 Pinot Noir Dürr Hagebutten und Dirndlbeeren, straff und zupackend, auch etwas Eisenkraut und weißer Spargel, gewichtige Textur sowie schöne Definition.

★★★★ K €€€€€€

2014 Cabernet Sauvignon Viel Minze und Brombeeren, ätherische Note, ausgereift und klar, ein Klassiker, der keinerlei Grüntöne besitzt, hochelegant und schokoladig, Potenzial und Länge.

★★★★ K €€€€€€

2014 Blaufränkisch Setz Rotfruchtiger Start nach Preiselbeere und Granatapfel, eingegliedertes Holz, zahlreiche Nuancen, konturierte Frucht, reichlich Tannin und Säure.

★★★★ K €€€€€€

TIPP

2014 Blaufränkisch Point Tintenblei und Graphit sowie satte Heidelbeerfrucht, engmaschig und nervig, präzise definiert, verleugnet quasi den Jahrgang, etwas Zimt und Kardamom, rauchige Fülle, sehr feine Interpretation.