



Martel.
Wein geniessen.



Steinzeiler

Winzer	Kollwentz
Jahrgang	2015
Weintyp	Rotwein
Traubensorte	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Anbauart	naturnah
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	kräftige Speisen (dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, kräftige Käse)
Beste Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Pionier Anton Kollwentz gilt als eine der grossen Persönlichkeiten des neuen österreichischen Weines und als massgeblicher Mitbegründer des «Weinwunders». Jetzt brilliert Sohn Andreas in seinen Fussstapfen. Und wie! Das moderne Weingut in Grosshöflein verfügt über sensationelle Weinlagen. Die Rebärten sind so «massgeschneidert», als ob sie sich für den Wiener Opernball getrimmt hätten. Und Andreas weiss warum: ihn interessiert nichts anderes als perfektes, vollreifes Erntegut für seine Weine von Weltklasse-Format. Das Paradeferd und «Österreichs Latour» ist der Steinzeiler: ein Blaufränkisch mit etwas Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Präziser, prachtvoller Klassiker mit unglaublichem Lagerpotential.

Weingut Kollwentz

Personen	Besitzer und Gutsleitung: Anton und Andreas Kollwentz
Rebberge	27 ha, bepflanzt davon sind 20 ha.
Sortenspiegel	Weiss: Chardonnay, Sauvignon Blanc Rot: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Weinstil	Vielschichtige Weine mit Kraft und Würze, die perfekt das Terroir widerspiegeln. Tiefgründige Aromatik, mit klar strukturiertem Tanningerüst.



Anton Kollwentz gilt als eine der grossen Persönlichkeiten und Pionier des österreichischen Weinbaus. Seit 1993 bereits brilliert Sohn Andreas in seinen Fussstapfen. Und wie! Das moderne Weingut in Grosshöflein verfügt über sensationelle Weinlagen. Die Rebgärten sind so «massgeschneidert», als ob sie sich für den Wiener Opernball getrimmt hätten. Und Andreas weiss warum: ihn interessiert nichts anderes als perfektes, vollreifes Erntegut für seine Weine von Weltklasse-Format.

Anton Kollwentz war der Erste, der 1958 Zweigelt im Burgenland anpflanzte. Ebenso wuchs der erste Cabernet Sauvignon Österreichs in seinen Weingärten. Die vielfältige Bodenbeschaffenheit nutzen Vater und Sohn gekonnt. Kalk oder Schiefer für den Chardonnay (den es im Burgenland schon seit 140 Jahren gibt), Silex wird bevorzugt mit Sauvignon Blanc bepflanzt.

Geerntet wird selbstverständlich sehr selektiv von Hand. Nur vollreife, gesunde Trauben gelangen in den Keller, wo aber erneut aussortiert wird. Die Vinifikation geschieht nach traditionellen Regeln. 80 - 90% der Weine vergären spontan und bei relativ warmen Temperaturen. So werden die Weine weniger fruchtbetont, dafür deutlich strukturierter.

Andi Kollwentz ist mit seinen Weinen in jeder Kategorie im Spitzenfeld zu finden. Sein Steinzeiler, eine Assemblage aus Blaufränkisch mit Cabernet Sauvignon und Zweigelt, ist einer der ganz grossen Österreichs.