

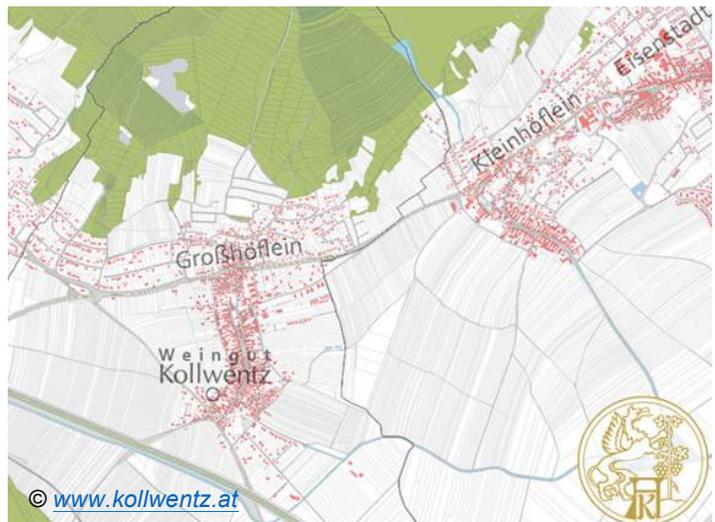
## **Winzer-Galadiner 2017**

# **Andi Kollwentz, Großhöflein**

Komtur Doz. Dr. Wilhelm Schützenberger und Kellermeister Michael Schenkenfelder mit organisatorischer Unterstützung durch Andrea Krenner

*Restaurant Verdi*

Am Südbang des Leithagebirges ist seit über 2.500 Jahren Weinbau nachzuweisen, und die Riedennamen, denen wir bei der Verkostung begegnen werden, sind auch schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Das heute präsentierte Weingut ist seit 1775 urkundlich erwähnt. Den wesentlichsten Aufschwung erlebte es unter der Leitung von Anton Kollwentz, des Vaters unseres heutigen Gastes, der von 1958 an seine Akzente setzte und zusammen mit Gattin Margarethe 1966 – 2004 die oberste Verantwortung trug. In diese Zeit fällt der Aufstieg von einer lokalen Größe zu einer österreichweit und schließlich international beachteten Adresse, unter anderem lange Zeit als einziger



burgenländischer Produzent von trockenen Weißen der Spitzenklasse. Sohn Andreas und Schwiegertochter Heidi stehen nunmehr 13 Jahre an der Spitze des Hauses und sind sehr erfolgreich das Renommee national und international noch weiter zu steigern – und das bei großer Sortenvielfalt, wobei sie in jeder Sparte zur Spitze gehören: „Zehnkämpfer“, so Peter Moser vom „Falstaff“.

Das 24 ha große und damit für die Familie gut überschaubare Gut im Weinbaugebiet Neusiedlersee-Hügelland reicht bis ins Gemeindegebiet von Eisenstadt hinein und arbeitet ausschließlich mit eigenem Traubenmaterial. Natürlich ist die rote Spitzencuvée „Steinzeiler“ (80 % Blaufränkisch, Rest Cabernet Sauvignon und Zweigelt) seit Jahrzehnten ein Begriff, aber Kollwentz stellt mit Chardonnays wie dem aus der Lage „Gloria“ und dem überragenden Sauvignon blanc „Steinmühle Methusalemreben“ immer wieder weit über Österreich hinaus an der Spitze liegende Sortenvertreter.

Zum Genuß dieser Weine und der dazu abgestimmten Speisen versammelten sich wir Weinbrüder an einem spätherbstlichen Freitagabend mit Partnern und Gästen, alles in allem **53** Personen, im „Einkehr“-Flügel des Restaurants Verdi, oberhalb des Bachlbergs über Linz.

Hausherr Erich Lukas eröffnete den kulinarischen Reigen mit festen und flüssigen **amuse-bouches**, u. a. Grill'schem Alpenkaviar, einer Hühnerkrokette auf Currymayonnaise und einer Mokkatasse delikater **Pastinaken-Ingwer**-Suppe: 18 – 19 Punkte; dazu konnten wir unseren Gaumen mit

### **2016 Rosé**

T: Zweigelt (Seihwein)

V: helles Kupferrot

N: zartes Veilchen, rote Ribisel und Stachelbeeren

G: feine elegante rotbeerige Frucht, gut abgestimmte Säure, mit einer gewissen Länge, bis sogar schönes Fundament von süßen rote Ribiseln im Nachhall

B: 16 – 17

schon sehr angenehm auf das Weinprogramm des Abends einjustierend.

### 2016 Chardonnay Leithakalk

T: lange auf Hefe, direkt auf Flasche

V: sehr helles Grüngelb, ziemlich viel Körper

N: Weißbrotrinde, weiße Ribisel, Kräuternoten

G: helle Beeren, Hauch Adstringenz, schöne Struktur und Länge

B: 17

### 2015 Sauvignon blanc Steinmühle

V: sehr helles Grüngelb, leichterer Körper

N: deutliche Säure, staubige Steine, Wildwasser

G: erfrischend, kühlend, mit süßem Cassis, feinst strukturiert, mittellang, verabschiedet sich mit zarten Honiganklängen

B: 17++ – wird sich noch abrunden

**Thunfisch im Wirtshaus:** ein Gedicht aus frischestem Thun, feinsten Gemüse-, Mango- und Früchtejulienne mit eleganter, die Frische unterstreichender Würzung der Richtung Miso, Agrumen, Koriander... 18 Punkte



Im Folgenden die Chardonnay-Eminenzen und - Quintessenzen des Hauses, gewachsen auf mineralischen Böden der Korallen des Thetys-Meer (Leithagebirge); der „Tatschler“ mit etwas Schieferüberdeckung, der (die??) „Gloria“ auf reinem Kalk. In jedem Falle ein karger Boden, der Ertrag von Natur aus nicht mehr als 35 hl/ha.

### 2013 Chardonnay Tatschler

V: Goldiges Strohgelb, kräftiger Körper, dichte Abrinner

N: gelbe Früchte, darüber Ribiselwürze, schwarzer Langpfeffer, dunkle Schokolade, Vanilleschote

G: Gelbe Frucht, Mineral, schöner Trinkfluß, länger, in Noten vom gelben Pfirsich ausklingend

B: 18

### 2010 Chardonnay Gloria

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: butterig bis malzig, auch Frucht von Stachelbeeren, gekrönt von klaren Mineralen, Edelhölzern, schließlich heimelige Abrundung mit MilchkafeeG: Saft und Kraft, Gewicht auf der Zunge, elegante und feingliedrige Mundfüllung mit gelbem Pfirsich, süßen Agrumen, sehr lange

B: 19

**Tortelloni mit Sellerie – frische Trüffel – Trüffelnage:** perfekte Teigwaren, perfekte Selleriecreme, etwas schüchterne Trüffel; vorzügliches Mundgefühl, 18 Punkte



Daraufhin begleiten ein

### 2014 Blaufränkisch Leithakalk

T: kleines gebrauchtes Eichenfaß

V: tintiges Violettgranat, zartrosa Rand, kräftiger Körper

N: Hauch Zimt, muntere Lakritze, hochprozentige Schokolade, Rohrzucker

G: dunkle Beeren, fast tintiges Aroma, reife Weichseln, noch etwas alkoholisch dominant, muß sich noch „zusammenwachsen“... aber das wird er schaffen, in 5 oder so Jahren

B: 18 Potenzial

und ein

### 2013 Cuvée Eichkogel (Magnum)

T: Blaufränkisch 70 %, Zweigelt 30 %

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: Lakritze und bissl Rauch, dunkle Beerennoten, Neugewürz

G: sticht noch etwas am Gaumen, aber mit sehr reicher reif-zwetschigig-fruchtiger Basis, mundfüllend, schon ziemlich lange und würzig ausklingend, erneut Piment, Zwetschgen

B: 19 Potenzial



den sozusagen ersten Hauptgang, ein **Reh und Kakaobohne mit Apfelrotkrautravioli**: perfekt zartes rosig gegartes Fleisch, Delikate und aromatisch stützende Kruste von Kakaoschrot, süß-aromatische Pastinake, à point zart bißfest getroffenes Rotkraut – offen und als Fülle der perfekt konsistenten Ravioli, zusammen sichere 19 Punkte.

Ein würdiger Auftakt für die legendäre rote Prestige-cuvée von Kollwentz:

### 2008 Steinzeiler

T: 2008 gilt zwar nicht als großer Jahrgang – aber die wirklich guten Winzer schaffen auch in schwierigen Jahren Überzeugendes

V: tintiges Violettgranat, sehr kräftiger, färbender Körper

N: Lakritze, Hauch Naphthalin und dunkle Schokolade, Macchiakraut, dunkle Beeren und Weichseln

G: reife rote Früchte, feine süße Tannine, schon am Beginn der Trinkreife, mundfüllend mit Hauch Bitterkeit und dann kühl-feingliedrig, lange abgehend.

B: 19 sollten bald erreicht werden

### 2012 Steinzeiler

T: Hitzejahr, in der Großhöfleiner Riede 41°C in der Traubenzzone, das war österreichischer Rekord

V: sehr dunkles Violettgranat, kräftiger, aber nicht färbender Körper

N: Lakritze und Naphthalin, rote Beeren und Kirschen

G: noch etwas rauhe Tannine, die aber grundsätzlich süß und reif sind; dieser große, zum Ausloten aber noch viel zu junge Wein bietet schon jetzt einen gewissen Genußfaktor, bei dem die Zukunftsperspektive freilich noch mitgedacht werden muß ... Trinkreife 2020 frühestens...

B: momentan 18, wird aber mindestens noch einen Punkt zulegen



**Konfiertes Kalbswangerl mit SEHR cremiger Taleggio-Polenta**: das Fleisch extrem zart, saftig und aromatisch, die Polenta liefert einen Hauch

Trüffelaroma mit... da erreichen wir schon die Höchstnote!

Dazu als adäquat noble Begleiter

### 2007 Blaufränkisch Setz

V: Sattes Granatrot, sehr kräftiger und färbender Körper

N: blaubeerig mit roten Früchten, süß umspielte Lakritze

G: feine und elegante Struktur, noch leichtes Kratzerl auf Zunge und Gaumen, dann süße Frucht und fast Fülle, jedenfalls lange und mundfüllend, mit Struktur und Fruchtsüße abgehend

B: 18++



### 2015 Pinot Noir Dürr

V: helles Granat, mittlerer Körper

N: zarte Erdbeeren, Ribiselwürze, reife Asperln/nespole

G: sehr delikat rotfruchtig, fast etwas cremiger Eindruck, macht dabei einen leichten Eindruck und ist doch nachhaltig strukturiert; mittellang

B: 18

Der Auftakt der süßen Abteilung ist ein **Grieskoch nach Omas Rezept**, mit **Mangohauberl** als Spitzlicht: cremig, mollig und dabei doch locker und leicht wirkend, 19 Punkte

### 2016 Scheurebe Beerenauslese

V: Helles Goldgelb mit rosigem Einschlag, dichter Körper

N: satte reife gelbe Früchte, vor allem Ringlotten, mit Andeutung Nougat, Muskat und Quitten

G: fein ausgewogener süßer Saft mit Ringlotten und Hauch Muskat, mittellang

B: 19

Und zur Abrundung ein **Mohn-Gateau** flaumig, delikater Schokokamin mit vorzüglich aromatisch-mousseartigem **Bourbon-Vanilleeis** und zarter, duftiger Birne (**Gute Luise**) als kleines Kompott: leichter Abschluß mit fein abgestimmten Aromen – ein weiterer Höhepunkt, der nochmals gut und gerne 19 Punkte wert ist.

Selbstredend war auch der abschließende Espresso von höchster Klasse!



Der Abend war als Fest der Sinne gedacht, und dank der herausragenden und phantasiereichen Küche von Erich Lukas und natürlich dem durchgängig großartigen Niveau der Weine aus dem Hause Kollwentz ist er auch unzweifelhaft ein solches geworden! Freilich wenig überraschend, denn unser Herbstfest halten wir seit vielen Jahren nicht ohne deliziose Gründe im „Verdi“ ab... Was, neben dem unerschöpflichen Einfallsreichtum der Küche, immer wieder verblüfft: die minutiöse Organisation, die dahinterstehen muß, wenn man einer Schar von etlichen Dutzend Gästen innert weniger Minuten die perfekt gegarten komplexen Speisen in korrekter Temperatur auf den Tisch stellen kann – hier sei auch die „schwarze Brigade“ unter Leitung der Chefin des Hauses ob ihrer Freundlichkeit, Diskretion und Flinkheit vor den Vorhang geholt!

Andi Kollwentz (re)präsentierte das prominente Weingut mit Charme und natürlich auch mit seinem reichen Erfahrungs- und Kenntnisschatz. Abgesehen von seinen hochinteressanten Kurzvorträgen zu den jeweiligen

flights wußte er natürlich mit den mitgebrachten Weinen selbst am allerbesten zu überzeugen. Alleine, was da an Vielfalt, Brillanz und Komplexität bei den Chardonnays zu finden war, hätte einen eigenen Abend füllen und vielleicht so nebenher allfällige Piraten aus dem Burgund und Kalifornien in Seenot bringen können. Und das Prädikat „Zehnkämpfer“, was ja auf höchste Leistungsstufe in höchster Komplexität abzielt, hat er auch an diesem Abend – sogar als Zwölfkämpfer! – mit seinen vielfältigen Produkten von Weltklasse mühelos bestätigt.

*H. Huber*