

# Blaufränkisch 'Leithakalk' 2016 Weingut Kollwentz Römerhof



Blaufränkisch ist ohne Frage die Parade-Rebsorte des Burgenlands. Und mit dem 'Leithakalk' bekommt man einen ganz großen Vertreter seiner Zunft ins Glas! Für die 2016er-Edition gab's deswegen auch 92 Punkte vom Falstaff.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Weingut Kollwentz Römerhof</b>
Region	<b>Burgenland</b>
Rebsorte(n)	<b>Blaufränkisch</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2030</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Punkte Falstaff

"Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feiner Duft nach dunklem Waldbeerkonfit, etwas Pflaume, zarte Holzwürze, Nougat klingt an. Saftig, feine Tannine, mineralisch, schwarze Waldbeerfrucht im Abgang, Kräuternuancen im Nachhall, guter Speisenbegleiter." - Peter Moser

## Wine in Black-Bewertung:

Auch wenn sich andere österreichische Regionen immer häufiger auf Blaufränkisch konzentrieren, läuft die Rebsorte nur im Burgenland zu ihrer ganzen Größe auf. Pannonisches Klima, viele Sonnenstunden sowie von Kalk und Lehm geprägte Böden sorgen hier dafür, dass Weine von langlebiger Intensität entstehen. Wie zum Beispiel der 'Leithakalk' des Weinguts Kollwentz Römerhof. Hier ist der Name Programm: Die Reben gedeihen auf einem sehr

kalkhaltigen Boden im legendären Leithagebirge, das eigentlich eher eine sanfte Hügelkette denn ein Gebirge ist.

Dank der Südhanglage können die Trauben hier ihre ganze Aromatik entwickeln, bevor sie perfekt ausgereift per Hand gelesen werden. Denn bei Winzer Andi Kollwentz ist Handarbeit Pflicht. Zum Beispiel bei der strengen Ertragsreduktion. Denn nur so kann er mit seinen Weinen die Qualitäten erreichen, die er haben möchte. Seine Weine entstehen im Weingarten - und nicht im Keller. Hier ist lediglich kontrolliertes Nichtstun angesagt. So natürlich auch bei dem 'Leithakalk' 2016, der für 21 Monate in dreijährigen Barriques ausgebaut wurde, bevor er ohne Schönung und Filtrierung auf die Flasche kam. Ein Prachtbeispiel eines Blaufränkisch voller schwarzer Waldfrüchte, Pflaumen, getrockneten Kräutern und einer herrlichen Würze, die perfekt zur dichten und kraftvollen Struktur passt. Solch ein Blaufränkisch schreit förmlich nach einer Lammkeule, Wildfleischgerichten oder einem Schmorbraten! Ein großartiger Speisenbegleiter, der unlängst auch den Falstaff begeisterte, der der 2016er-Edition direkt 92 Punkte spendierte!