Eichkogel 2022

Im Glas dunkles Purpur-Rubin. In der Nase vollreife Beerenfrucht, unterlegt mit einem würzigen Geschmackssteppich nach Küchenkräutern und Nelken. Die Tannine am Gaumen sind präsent. Der Eichkogel ist ein druckvoller, saftiger Wein mit gutem Körper und langem Finale. Es empfiehlt sich, den Wein ein paar Stunden vorher zu dekantieren.

Produzent	Weingut Kollwentz
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Blaufränkisch, Zweigelt
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323324
Passt zu	Lamm, edlen Fleischstücken, Rind, Käse

Vinifikation

Vollreife, gesunde Trauben werden von Hand gelesen und selektiert. Die Gärung erfolgt auf der Maische; Mazeration während 3-4 Wochen. Danach reift der Wein 24 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Terroir

Die Süd- und Südosthänge am Leithagebirge liegen auf 185 bis 325 m Seehöhe. Lehmböden prägen den Untergrund für den Eichkogel.

Geschichte

Der Eichkogel ist eine Cuvée aus den Grosshöfleiner Traditionssorten Blaufränkisch und Zweigelt. Im pannonischen Klima des Burgenlandes reifen die Trauben am Südhang des Leithagebirges zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern verbindet der Eichkogel die würzige Beerenfrucht des Blaufränkisch mit der Samtigkeit des Zweigelts.