

Kollwentz Steinzeiler Vertikale

Der Steinzeiler vom Weingut Kollwentz spannt einen Bogen über drei Jahrzehnte und zwei Generationen österreichischer Rotweingeschichte.

Ein begeistertes „Ja!“ war meine Antwort als mir Andi Kollwentz eine Vertikalverkostung des Steinzeiler vorschlug. Denn ich bin seit meinen frühen Jahren ein treuer Fan von Kollwentz Weinen. Damals schlug ich als junge Tramperin mein Zelt in Grosshöflein auf. Anton Kollwentz galt schon damals als Vorreiter und Doyen österreichischer Rotweine. Den wollte ich mir ansehen. Der Steinzeiler verkörpert seit 40 Jahren die Qualitätsspitze im Weingut Kollwentz. Benannt nach einer alten, heute nur mehr in Fragmenten bestehenden Lage, entwickelte sich der ehemals reinsortige Lagenwein vor nunmehr 20 Jahren hin zu einem internationalen Ausnahmerotwein.

Im Jahr 1966 wurde die Idee Steinzeiler geboren. Ein reinsortiger Blaufränkisch von der Riede Steinzeiler erlebte strenge Ertragsbeschränkungen im Weingarten. Kollwentz Senior praktizierte biologischen Säureabbau in kleinen französischen Eichenfässern noch lange bevor diese Vorgänge von seinen Kollegen verstanden wurden. *wein.pur*-Redakteur Gerhard Mayr sagte: „Ich war ein junger begeisterter Sommelier in Wien, als ich Mitte der 80er Jahre noch Steinzeiler 1977 und 1979 verkaufen durfte. Es war schön bei dieser Verkostung an meine Anfangszeiten erinnert zu werden.“ Mit den ersten Auspflanzungen von Cabernet Sauvignon im Jahr 1981 löste Anton Kollwentz mit seinem Erfolg großen Enthusiasmus für diese internationale Rebsorte in Österreich aus.

Die ersten Steinzeiler waren reinsortige Blaufränkisch und wurden bis 1979 oft in Burgunder Flaschen abgefüllt. Von 1986 bis 1990 hieß

der Wein „Römerhof Cuvée“ und zum Blaufränkischen kamen noch die Sorten Cabernet Sauvignon und Zweigelt dazu. In den schwierigen Rotweinjahrgängen 1991 und 1996 wurde auf die Produktion eines Steinzeiler verzichtet. Seit 1993 ist Andi Kollwentz für den Weinkeller verantwortlich. Nahtlos baute er auf die Pionierarbeit seines Vaters auf. Ab 1992 stammt der Steinzeiler aus den Herzstücken der Kollwentz'schen Blaufränkisch-Weingärten, den Rieden Point und Setz. Die besten Trauben von alten, tief verwurzelten Reben bilden das Rückgrat der überaus hohen Qualität. Zum Blaufränkisch, der mit 80% den Löwenanteil stellt, gesellen sich kleine Anteile von Cabernet Sauvignon und Zweigelt.



Andi Kollwentz öffnete für uns 19 Jahrgänge Steinzeiler ab 1975 bis 2006. Die Weine wurden einige Stunden vorher gelüftet, aber nicht dekantiert. Nach eingehender Diskussion verkosteten wir vom jüngsten bis zum ältesten Jahrgang.

Zu dieser außergewöhnlichen Verkostung sagte *wein.pur*-Redakteur Alexander Lupersböck: „Wenn mir zwei Weine besonders im Gedächtnis geblieben sind, dann der 2006er, der wohl kompletteste Rotwein aus Österreich, den ich bisher gekostet habe. Ich traue mich sagen: Weltklasse, den kannst du überall dazustellen und er wird gute Figur machen. Und der 1979er, der im Glas immer jünger geworden ist und sich auch noch nach 90 Minuten jugendlich, fruchtig und verführerisch präsentiert.“

Die betörende Komplexität der Weine wird von den verkostenden Redakteuren immer wieder bestätigt. Wolfgang Kiechl beschrieb den 1975er als „einen verblühenden orientalischen Garten“. Dagmar Gross findet im 1995er „Kakao und Kirschen“. Hannes Fiala war von 2001 sehr angetan und schrieb: „gekochter Mais, Sellerie, sehr feinwürzig, Veilchen und Vanille, ungemein elegant, tanzt über den Gaumen, cremige Fruchtfülle, lang und komplex.“

Kollwentz Steinzeiler beweist wie hochklassig österreichischer Rotwein sein kann, und das seit drei Jahrzehnten. Ein roter Faden zieht sich durch: Vater und Sohn, eine Handschrift, ein Terroir. Die sehr eindrucksvolle Verkostung entpuppte sich als berührendes Ereignis für das *wein.pur*-Redaktionsteam.

Steinzeiler.pur

Die Verkostung fand am Weingut Kollwentz statt. Verkostet hat ein Panel von *wein.pur*-Redakteuren: Dagmar Gross, Johannes Fiala, Wolfgang Kiechl, Alexander Lupersböck, Gerhard Mayr und die Autorin, Julia Sevenich, sowie der Gastgeber Andi Kollwentz. Die Mitglieder des Verkostungspanels mussten die Weine auf extrem hohem Niveau differenzieren. Steinzeiler 1979 und 2006 sprengten beinahe das 5-Gläser-Schema.



1979 Blaufränkisch Steinzeiler

Aromen von Rhabarber, Lakritze und Aprikose. Elegant und seidig aber immer noch mit festem Tanninkern. Zeitlos und grandios. Reinsortig Blaufränkisch!

1994 Steinzeiler

Hagel hat 50% der Ernte vernichtet. Leider: Kalter Schwarztee und Bergamotte, balsamische Würze und Teer in der Nase. Feste Tannine und jugendliche Säure bilden hervorragende Struktur. Preiselbeere, Eukalyptus und röstige Nuancen klingen nach.

1999 Steinzeiler

Ausgeprägte Preiselbeere, Bleistift und Wacholder: Mittlerer Körper; sehr straff und mineralisch. Perfekt verwoben. Bitterschokolade und Minze am Finish. Immer noch Entwicklungspotenzial. Bereits jetzt ein Klassiker.

2002 Steinzeiler

Tiefes Rubin, elegant. Cassis, Heidelbeere, rote Johannisbeere und ein Hauch Tomatenpflanze. Festes mineralisches Rückgrat eingepackt in saftige Frucht und in geschmolzene Bitterschokolade. Lange.

2006 Steinzeiler

Mittleres tiefes Rubin mit violetten Reflexen. Intensiver süßer Cassis, Edelholz und Oleander. Festes Tanninkleid mit einer Satin-artigen Textur. Sehr ausgewogen und harmonisch balanciert, trotzdem unglaublich dicht. Mineralischer Abgang. Grafit und Oleander. Orangeat und florale Komponen-

ten hallen langen nach. Vielleicht der beste Steinzeiler bisher.



1977 Blaufränkisch Steinzeiler

Basilikum und Thymian machen einen mediterranen Eindruck, es folgen leicht animalische, lederige Nuancen. Salziges Jod. Komponenten vermitteln Mineralität. Nur die Säure steht etwas heraus. Höhepunkt überschritten, bereitet aber noch sehr viel Freude. Wurde damals höher als der 1979er eingeschätzt.

1986 Römerhof Cuvée

Ein schön gereiftes Bouquet offenbart sich, Schicht für Schicht. Balsamische Würze, Edelholz, Trüffel und mazerierte Himbeere. Balsamisch, gereifte Nase. Abgerundete, geschmeidige Tannine. Ist dem 86er Mariental ebenbürtig.

1990 Römerhof Cuvée

Erdbeermarmelade, getrocknete Aprikose und Himbeere in einem eher leichteren Körper. Tanninstruktur erinnert an Wildseide. Geprägt von Eleganz und Finesse.

1992 Steinzeiler

Mit acht Wochen Dürre und Temperaturspitzen von 38°C war 1992 der heißeste Sommer im Burgenland überhaupt. Gegrillte Polenta, etwas Kirschkompott und Bleistift in der Nase. Tannine noch sehr robust; Säure integriert. Grafit, Oregano und kalter Rauch im langen Finish.

1993 Steinzeiler

Grafit, Leder und Cassis an der Nase erinnern an einen klassifizierten Pauillac. Schwarzkirsche, Pflaumen



Andi und Anton Kollwentz sind die Väter des Steinzeiler

und Zigarrenbox im Abgang. Lebendige, zitronige Säure ist in süßer Frucht gut integriert. Prächtige, fleischige Tanninstruktur.

1997 Steinzeiler

Schwarzrubin mit dichtem Kern. Brombeere und Preiselbeere mit Bleistift. Lebendige Säure gut mit süßen, reifen Tanninen integriert. Alkohol ist etwas wärmend im Abgang, aber keineswegs grob. Insgesamt sehr klassisch.

1998 Steinzeiler

Eine süßliche Nase erinnert an geröstete Pinienkerne, Brombeere und Vanille. Überraschend strafes Tanninkleid. Wacholder und schwarzer Pfeffer am Abgang. Ein sehr würdiger Steinzeiler aus dem nicht einfachen Jahrgang.

2000 Steinzeiler

Tiefes, dunkles Rubin. Heidelbeere, Milkschokolade und Karamell. Fleischige Tannine mit einer sämigen Textur. Leicht geselchte Aromen im Finale.

2001 Steinzeiler

Sehr dunkel mit einem fast schwarzen Kern. Vielschichtig mit Minze, Waldbeere, Wacholder, Sellerie und geröstetem Mais. Tanzendes Säurespiel, leichtfüßig. Bestätigt die Klasse des unterschätzten Jahrganges.

2003 Steinzeiler

Sehr dichtes tiefes Rubinrot. Unglaublich würzig mit getoastetem Zedernholz, ein Hauch Eukalyptus, Cassis und Lakritze. Reichhaltig, recht ausladender Körper und viel reifes Tannin. Kräftiger Alkohol,

doch noch gut eingebunden. Langer, saftiger, vollfruchtiger Abgang.

2004 Steinzeiler

Tiefes dunkles Rubin. Braucht Luft und ändert sich noch ständig im Glas. Kühler Rauch, Pflaume und Brombeere mit etwas Feuerstein im Hintergrund. Kräftig; Alkohol steht derzeit noch etwas im Vordergrund. Feste Tannine. Sehr langer Abgang. Noch verschlossen – braucht noch Zeit. Große Anlagen.

2005 Steinzeiler

Tiefes Violett. Leicht animalische Noten, dann saftige Maulbeeren und schwarze Johannisbeeren. Tannine sind noch etwas kantig und noch nervöse Säure. Preiselbeere und Majoran am Finish. Braucht aber noch Zeit.



1975 Blaufränkisch Steinzeiler

Steinpilze, feuchter Kieferwald, Haube, Rhabarber: Struktur ist sehr mürbe, Aromen verblühen schnell im Glas. Obwohl dieser Wein seinen Höhepunkt überschritten hat, bleibt er faszinierend und bereitet noch viel Gaumenfreude.

1995 Steinzeiler

Bienenwabe, Popcorn, etwas Butterkaramell. Rosinierte Heidelbeere, Kirsche und Kakao kommen am Gaumen noch dazu. Sehr feinmaschige Tannine und recht fülliger Körper. Der Abgang bringt nicht die erwartete Intensität. Trotzdem außergewöhnlich gut erhalten.