



RIED KOLLMÜTZ

Die Ried Kollmütz ist eine der größten Lagen der Wachau. Sie thront mächtig über Wösendorf und umfasst rund 35 Hektar Rebfläche. Sie exponiert sich grundsätzlich in Richtung Südosten, doch finden sich auf ihr auch viele Weingärten, die in andere Himmelsrichtungen schauen und zur Heterogenität der Lage beitragen.

Im Nordosten grenzt sie an die drei Rieden Gaisberg, Bach und Bachsatz und im Südwesten an die Höll und den Hochrain. Die nach Wösendorf und zur Donau abfallenden Parzellen sind mit Hangneigungen von bis zu 92 Prozent oft extrem steil. Sie sind terrassiert und werden seit hunderten von Jahren von Trockensteinmauern gehalten. Die höher gelegenen Weingärten, die sich bis zum Wald auf 430 Meter Seehöhe hinaufziehen, sind hingegen flacher und gehen sukzessive in ein Hochplateau über. Der Hangfuß der Ried Kollmütz befindet sich am Ortseingang von Wösendorf auf 220 Metern. Die Höhendifferenz von 210 Metern sorgt für bedeutende klimatische Unterschiede innerhalb der Lage. Daraus resultieren unterschiedliche Reifezeiten der Trauben.

Erstmals im Jahr 1151 urkundlich als „Cholmunz“ erwähnt, dürfte sich der Riedename vom Geschlecht der Cholmunzer ableiten, deren Spuren ins Waldviertel und zur noch immer zu besichtigenden Ruine Kollmitz bei Raabs an der Thaya führen. Seit dem Mittelalter als große Weinlage angesehen, ist sie bis heute ein identitätsstiftender Bestandteil von Wösendorf.

Die Böden der Terrassenweingärten der Ried Kollmütz entwickelten sich aus der Wösendorfer Rutschmasse, einem stark verwitterten kristallinen Gestein aus Paragneis. Die Wachauer Paragneise sind mehrere hundert Millionen Jahre alt. Sie zählen zu den sogenannten Metamorphiten, das sind Umwandlungsgesteine, die keine Aufschmelzung erfahren haben. Paragneise basieren auf Sedimentgesteinen, wie Mergel, Ton und Sandsteine, und ihr Mineralbestand ist aufgrund der unterschiedlichen Basisgesteine enorm vielfältig. Die Rutschung selbst wird von Geologen zeitlich im Egerium verortet, das vor 20 bis 25 Millionen Jahren stattfand. Die sandigen und kalkhaltigen Böden der Terrassen-Kollmütz sind besonders reich an Eisen, Mangan und Magnesium. Auf dem Gipfelplateau wurzeln die Reben in rund 2,5 Millionen Jahre altem, sandigem Terrassenschotter der Donau, während ihr Hangfuß von verwittertem Paragneis und viel Löss geprägt ist.

Letzterer ist ein vorwiegend aus Quarz, Feldspat, Glimmer und Calcit bestehendes Schluffsediment, das vor 14.000 Jahren aus nördlich der Alpen gelegenen, vegetationsfreien Gletschervorfeldern in die Wachau geweht wurde. Die Korngröße liegt zwischen jener von grobem Sand und feinem Ton. Löss ist, obwohl porös und unverfestigt, dank seiner vorherrschenden eckigen Partikelform erstaunlich standfest. Mit zunehmendem Verwitterungsgrad verwandelt er sich zu Lehm, erlebt also eine langsame Metamorphose von einem mittelschweren zu einem schweren Bodentypus. Selbst in sehr trockenen Wetterphasen ist eine gute Versorgung mit Wasser und Nährstoffen gewährleistet.

20 Winzerfamilien der Domäne Wachau bewirtschaften auf der Ried Kollmütz insgesamt zwölf Hektar Weingärten. Meist geschieht das aufgrund ihrer Steilheit in aufwendiger Handarbeit. Wichtigste Rebsorte ist dabei mit 8,5 Hektar Rebfläche der Grüne Veltliner, gefolgt von Riesling mit 1,6 Hektar. In einigen kleinen Weingärten wachsen auch Gelber Muskateller, Müller Thurgau, Chardonnay, Weißburgunder und Zweigelt.

Aus den Trauben der Ried Kollmütz keltert man ein Grüner Veltliner-Rieden-Federspiel, wobei wir uns die Vielzahl an Kleinklimata und geologischen Formationen der Riede zunutze machen. Je nachdem, wo sich die Weingärten befinden, verändert sich auch der Weinstil: Trauben von den tiefgründigen Lössböden am Hangfuß oder in den Mulden der Lage ergeben sehr würzige Weine, während jene von den kargen Böden der Vorderflanke mineralische Noten in den Mittelpunkt rücken. Da wir überall auf der Kollmütz Parzellen bewirtschaften, entsteht Jahr für Jahr ein Wein, der die Gesamtheit der Riede abbildet. Jenseits aller Jahrgangsspezifika definiert er sich durch eine ausgewogene, saftige und feste Textur und eine klare, leicht würzige Aromatik und kombiniert diese mit einer animierenden Leichtigkeit und einer vitalen Säure.

Grüner Veltliner Federspiel ^{RIED} KOLLMÜTZ



Unsere Kollmütz-Winzer:

Manfred Denk, Anita Fellner, Karl Ferner, Christine Geith, Fritz Geith, Alexandra Gramel, Anton Grötz, Josef Gruber, Melitta Holzer, Romana Kirchberger, Thomas Langmayer, Eva Leberzipf, Fritz Leberzipf, Christian Lengsteiner, Leopold Mang, Hans Martin, Klaus Pichler, Angelika Schrey, Rudolf Schrey, Maria Wagner