

2021 Remember - Furmint

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Sein Debut 2019 hat uns schon die Schuhe ausgezogen. Irgendwie hatte er durch seiner Würze, Ähnlichkeiten mit einem weißen Hermitage von der Nordrhöne. Allerdings kühler und saftiger, genau wie der aktuelle Jahrgang. Der Name "Remember" für diesen Wein kommt nicht von ungefähr. Denn in K&K Zeiten wurde der ungarische Furmint im Burgenland reichlich angebaut. Trocken ausgebaut ist sie aufgrund ihrer natürlichen Qualitäten sehr lange haltbar, sehr extraktreich und hat eine rassige Säure. Diese fällt vor allem ins Gewicht, wenn der Wein im Glas Temperatur annimmt. Stefans hochgelegene Anlage (300 Meter über NN) ist ein 40 Jahre alter, umveredelter Weinberg auf Glimmerschiefer, Orthogneis und Quartz. Ganztraubenpressung, 8-monatige Spontangärung und Ausbau in zwei gebrauchten 250 Liter fassende Holzfässer aus heimischer Eiche. Gelegentliches aufrühren der Hefen (Bâttonnage) und eine minimale Schwefelung vor der Abfüllung, jedoch nicht geschönt oder filtriert. Kurzer Schalenkontakt macht den Stoff super komplex und man hat bereits nach dem ersten Schluck nur noch ein "Wow!" auf der Zunge. Ausgestattet mit einer kompakten festen Struktur, gelbe Steinobstaromen, würzig, Kamillenteer, kräutrig, Mandarinenzeste, Honig, sommerlich warm, geschmeidig, mit einer gut eingebundenen Säure. Reifer Apfel und Quitte, aber auch etwas Fenchel und getrocknete Kräuter wie Salbei steigen einem direkt in die Nase. Super saftig, mit einer feinen und nicht zu aufdringlichen Säure. Aromen gelber Früchte wie Marille machen sich breit.

Rebsorte Furmint	Region Mittelburgenland	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Glimmerschiefer, Orthogneis, Quartz	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 8 Monate in 250 Liter-Fässern aus Neckenmarkter Eiche	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Stefan Wellanschitz aus Neckenmarkt zeigt mit den Weinen von Kolfok die Vielfalt seiner Region und arbeite am Limit der Möglichkeiten. Da sind zu einem die sehr unterschiedlichen Böden mit Glimmerschiefer, Muschelkalk und Gneis, aber auch die unterschiedlichen Mikroklimazonen bis 400 Meter Seehöhe, die für eine Menge Spielraum in der Vinifikation sorgen. Die Gewächse werden alle spontan vergoren, nicht gepumpt, unbehandelt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelung abgefüllt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.