



„QUERSCHNITT ROT“

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Nennen wir diesen Wein mal „Stefans Spaßwein“ oder den idealen Haustrunk. Die Beeren stammen aus einer alten Zweigelt Anlage und werden zum Teil mit Kohlensäuremischung im Tank (Maceration Semi-Carbonique) und dann im großen Fuderfaß zu Ende gegoren. Diese Methode bringt eine lebhaft Fruchtigkeit in diesen verspielten Wein. Authentisch, unprätentiös und voller Energie. Sauerkirsche, Gewürze wie Pfeffer und florale Düfte verströmt das animierende Bukett. Am Gaumen süffig, schlank und saftig. Mutige Vinifikation und läuft und läuft und läuft. Der perfekte „Wohlfühl-Wein“. Am besten leicht gekühlt zu Salumi und deftigen Vorspeisen genießen.

ANBAUGEBIET Mittelburgenland	CHARAKTER Fruchtig, floral,würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION Österreichischer Landwein	HÖHE ÜBER NN 200 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Kolfok, 7311 Neckenmarkt - Österreich	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Warm mit pannonischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG In Umstellung auf biologisch	FERMENTATION Kohlensäuremischung im Edelstahltank dann im großen Fuder zu Ende vergoren	KARAFFIEREN Nein
BODEN Gneiss, Kalkiger Lehm	REBSORTE 90 % Zweigelt (Rotburger) Blauburger, Syrah,	AUSBAU Ausbau im großen Fuderfass. Ungeschönt, unfiltriert und minimal geschwefelt abgefüllt	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C



Das Mittelburgenland steht in dem Ruf die internationalsten Weine Österreichs zu produzieren, insbesondere kraftvolle, warme Rotweineblends. Stefan Wellanschitz aus Neckenmarkt zeigt mit den Weinen von Kolfok die Vielfalt seiner Region und arbeitet 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. Er arbeitet mit warmen Südlagen, aber auch kühleren nach Norden exponierten, doppelstockbepflanzten Weinbergen, um somit der Klimaveränderung besser zu begegnen. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.