

# 2020 Remember - Furmint

## KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Der Name "Remember" für diesen Wein kommt nicht von ungefähr. Denn in K&K Zeiten wurde der ungarische Furmint im Burgenland reichlich angebaut. Leider geriet er durch die politischen Umwälzungen genauso in Vergessenheit wie der Fakt, dass man in Neckenmarkt einst mehr Weiß- als Rotwein anbaute. Der Furmint ist eine großartige Traube, die vor allem in Slowenien und im ungarischen Tokaji angebaut wird. Trocken ausgebaut ist sie aufgrund ihrer natürlichen Qualitäten sehr lange haltbar, sehr extraktreich und hat eine rassige Säure. Stefans hochgelegene Anlage (300 Meter über NN) ist ein 40 Jahre alter unveredelter Weinberg auf Glimmerschiefer, Orthogneis und Quartz. Ganztraubenpressung, 8 monatige Spontangärung und Ausbau ohne Filtration und Schöning in 2 x 250 Liter fassenden Eichenholzfässern. Gelegentliches aufrühren der Hefen (Batonnage) und minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Es ist erst der zweite Jahrgang von diesem Ausnahmestoff! Ausgestattet mit einer kompakten festen Struktur, Steinobstaromen und am Gaumen einer gut eingebundenen Säure, die man vor allem spürt, wenn der Wein wärmer wird. 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. Irgendwie hat dieser Furmint, aufgrund seiner Würze, etwas von einem weißen Hermitage von der Nordrhöne, nur wesentlich kühler und saftiger. Es lohnt sich manchmal die grauen Gehinzellen anzustrengen und sich zu erinnern

<b>Rebsorte</b> Furmint	<b>Region</b> Mittelburgenland	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt, pannonisch	<b>Appellation</b> Landwein aus Österreich	<b>Säure</b> 6,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Glimmerschiefer, Orthogneis, Quartz	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> KolfoK - 7311 Neckenmarkt - Österreich
<b>Höhe über N.N.</b> 300 Meter	<b>Ausbau</b> 8 Monate in 2x 250 Liter-Fässern aus Neckenmarkter Eiche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.