



# „QUERSCHNITT WEISS“

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Der Name „Querschnitt“ ist Programm, denn dieser Stoff repräsentiert die burgenländische Rebsorten- und Bodenvielfalt wie kein Zweiter. Sonst hat Stefan Wellanschitz den Fokus eher auf dem Lagencharakter, doch hier geht es ihm um Vielfalt. Eine Spaßcuvée, die sich perfekt als Tischwein eignet. Mit moderater Säure und eher floralen, duftigen, als würzigen Aromen ausgestattet. Ohne Kompromisse gekeltert und ausgebaut. Zwei Stunden Maische-Standzeit mit Stielen und Stengeln, spontan vergoren in 600l und 1200l Fässern. Die Blend besteht aus jungen, teilweise rektivierten Anlagen. 75% Grüner Veltliner von Muschelkalk und vulkanischem Lehm Boden, 15% Chardonnay ebenfalls von vulkanischem Lehm Boden und 10% Muskat (3 verschiedene alte Sorten ungarischer Herkunft) der auf Glimmerschiefer wächst. Ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt. So geht Burgenland, traditionell und trotzdem zeitgemäß.

<b>ANBAUGEBIET</b> Mittelburgenland	<b>CHARAKTER</b> Floral, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Österreichischer Landwein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Kolfok, 7311 Neckenmarkt - Österreich	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Universalglass
<b>KLIMA</b> Warm mit pannonischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> In Umstellung auf biologisch	<b>FERMENTATION</b> 2 h Maische-Standzeit mit Stielen und Stengeln, spontan vergoren in 600l und 1200l Fässern	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Glimmerschiefer, Muschelkalk, Sand, Vulkanischer Lehm	<b>REBSORTE</b> 75% Grüner Veltliner 15% Chardonnay 10% Muskat	<b>AUSBAU</b> Ausbau im 600l und 1200l Fuderfass. Ungeschönt, unfiltriert und minimal geschwefelt abgefüllt	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 9 - 12 °C



Das Mittelburgenland steht in dem Ruf die internationalsten Weine Österreichs zu produzieren, insbesondere kraftvolle, warme Rotweinsblends. 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.