

2021 Muschelkalk Alte Reben - Weisser Burgunder

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Im Nordwesten von Neckenmarkt, auf einem Plateau auf rund 350 Meter über dem Meeresspiegel, wachsen die 60 Jahre alten Weißburgunder-Reben umgeben von einem Fichtenwald. Hier wird ausschließlich mit der Hand gearbeitet. Der im Gebiet einzigartige Boden hat die Ablagerungen eines tertiären Urmeeres, Muschelkalk, auf dem eine dünne Humusschicht liegt. Darunter befindet sich reiner Kalkfels. Der Wald erzeugt ein kühles Kleinklima, das nächtlich in Wechselbeziehung mit dem tagsüber erwärmten Kalkstein steht. Durch diese außergewöhnlichen Bedingungen werden Weine geschaffen, die sich strukturiert, vom Aroma mehr subtil als fruchtig zeigen und mit großem Lagerpotential versehen sind. Gerade 300 - 500 Liter können jährlich geerntet werden. Nach einer 24 stündigen Mazeration und einer sanften Pressung, wurde der Most 6 Wochen lang spontan in einem 600 Liter Fass vergoren und reifte unter gelegentlichem aufrühren der Hefe insgesamt knapp 8 Monate weiter. Unbehandelt, ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt. Einschenken, sinnieren, genießen, Wahrhaftigkeit spüren. Ein großer, eigenständiger und markanter Wein.

Rebsorte Weißburgunder	Region Mittelburgenland	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen 93 P. Stephan Reinhardt (Robert Parker Wine Advocate)
Klima gemäßigt, pannonisch	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Muschelkalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 350 Meter	Ausbau in 600 Liter-Fässern aus Neckenmarkter Eiche (2. Befüllung)	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.