

2022 Intra! The Wild - Red

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Stefan schätzt die Maceration Carbonique. Dabei fangen ganze Traubendolden in einem Druckbehälter durch das Eigengewicht an, zu maischen und spontan zu gären. Mit circa 3 % Alc. wandert der Stoff dann in ein großes Holzfuder der Binderei Schneckenleitner, um für weitere 2 Monate im kühlen Keller durchzugären. Das Besondere ist die schonende Fermentation, die einen eher samtigen, fruchtbetonten Stil erzeugt. Der Wein reift für ein Jahr auf der Vollhefe und wird dann unfiltriert abgefüllt. Etwas freche Gärkohensäure auf der Zunge und Rote Grütze in der Nase - einfach köstlich.

Rebsorte Blaufränkisch	Region Mittelburgenland	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 6,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Lehm	Anbau AT-BIO-902, Bio, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau In gebrauchten 1350l Fuderfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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.