

# 2022 Intra! The Wild - White

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Wer hat sie nicht gesehen oder gelesen, die unglaublich philosophisch-traurige Reise von Christopher McCandless "Into the wild" durch die USA? Brillant musikalisch begleitet von Eddie Vedder (Pearl Jam) fragt dieses Meisterwerk nach dem Sinn des Lebens und kommt zu der einfachen Antwort: "Glück ist nur echt, wenn man es teilt." Dieser Wein von Stefan Wellanschitz ist eine Hommage an das zeitlose Stück. Der "Intra! the Wild" hat eine 12 wöchige Ganztraubenmazeration hinter sich und die restliche Vergärung (nochmal 12 Wochen) im gebrauchten Barrique durchlaufen. Dieses Verfahren kennt man von Rotweinen, bei Weißweinen wird die Maceration Carbonique allerdings eher selten angewandt. Diese Art des "Skin Contact" ist wesentlich schonender und die Weine werden präziser, knackiger und reduktiver. Wie immer ist das alles Geschmackssache, aber uns gefällt das enorm gut. Der Wein hat die typisch eleganten zitrischen und steinigen Noten, sehr angenehm zu trinken da nicht überextrahiert, wie so viele Orangeweine. Ein köstlicher Trinkfluss mit einer saftigen Klarheit, dazu knochentrocken. Ein Wein der inspiriert, auch zum nachdenken anregt, aber den Gaumen und Kopf nicht schwer macht. Perfekt für ein Zitronenhuhn mit Couscous. Die nicht zu reif gelesenen Beeren stammen aus zwei unterschiedlich hoch gelegenen Lagen. Der Anteil Grüner Veltliner ist 70% und vom Schiefer auf 400 Meter Höhe. Die restlichen 30% sind Welschriesling vom Lehmboden und 280 Meter über dem Meer gewachsen.

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <b>Rebsorte</b><br>Grüner Veltliner,<br>Welschriesling | <b>Region</b><br>Mittelburgenland                     | <b>Restzucker</b><br>< 1 g/l           | <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur</b><br>9-12° | <b>Internationale<br/>Bewertungen</b>                               |
| <b>Klima</b><br>pannonisch, warm                       | <b>Appellation</b><br>Landwein aus<br>Österreich      | <b>Säure</b><br>6,9 g/l                | <b>Dekantieren / Karaffieren</b><br>Ja         | <b>Lagerfähigkeit</b><br>5 bis 10 Jahre                             |
| <b>Boden</b><br>Lehm, Schiefer                         | <b>Anbau</b><br>naturnah und<br>nachhaltig            | <b>Alkoholgehalt</b><br>12%            | <b>Empfohlenes Glas</b><br>Burgunderglas       | <b>Abgefüllt durch</b><br>Kolfok - 7311 Neckenmarkt<br>- Österreich |
| <b>Höhe über N.N.</b><br>250 - 450 Meter               | <b>Ausbau</b><br>In gebrauchten 1300l<br>Fuderfässern | <b>Zusatzstoffe</b><br>Enthält Sulfite | <b>Verschluss</b><br>Naturkork                 | <b>Importiert durch</b><br>Wein am Limit, 20251<br>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.