WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2020 Querschnitt Rot

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH

KOLFOK

Eine ungewöhnliche, aber lohnende Version des Rotburgers aka Zweigelt, verschnitten mit Syrah, Blaufränkisch und St. Laurent. Wir nennen ihn "Stefans Spaßwein" oder den idealen Haustrunkt. Die Beeren stammen in erster Linie aus zwei Weinbergen, die in den 70er auf nährstoffarmen Böden gepflanzt wurde, sich aktuell in der Bio-Umstellung befinden und nur wenige dafür umso komplexere Beeren hervorbringt. Ein Teil der Trauben wird komplett entrappt und durchläuft eine Kohlensäuremaischung im Tank, während der Rest nach einer Mazerationszeit von 8 Wochen für die Gärung in ein 1.200 Liter Stückfass von Schneckenleitner wandert. Diese Methode bringt eine lebhafte Fruchtigkeit in diesen verspielten Wein. Authentisch, unprätentiös und voller Energie. Sauerkirsche, Pfeffer, würzig und florale Düfte verströmt das animierende Bukett. Am Gaumen süffig, schlank und saftig. Mutige Vinifikation, die läuft und läuft und läuft. Der perfekte "Wohlfühl-Wein". Am besten leicht gekühlt zu deftigen Vorspeisen bzw. Antipasti genießen.

Rebsorte Blaufränkisch, Rotburger, St. Laurent, Syrah	**Region** Mittelburgenland	**Restzucker** 1 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 14-16°	**Internationale Bewertungen**
Klima pannonisch, warm	**Appellation** Landwein aus Österreich	**Säure** 6 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Boden Glimmerschiefer, Gneis, Schiefer	**Anbau** AT-BIO-902, Bio	**Alkoholgehalt** 12,5%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe uber N.N. 300 - 400 Meter	**Ausbau** im 1200L Stückfass österreichischer Eiche	**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.