

# 2019 INTRA! THE WILD

## KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



"Anstatt Liebe, Berühmtheit oder Geld oder Vertrauen oder Fairness... gebt mir Wahrheit" oder eben direkt diesen großartigen Wein von Stefan Wellanschitz. Zusammen mit der brillanten Musik von Eddie Vedder (Pearl Jam) grandios! Angelehnt und zugleich eine Hommage an das zeitlose Meisterwerk "Into the wild". Der "Intra! the Wild" hat eine 3 monatige Ganztraubenmazeration hinter sich und die restliche Vergärung im gebrauchten Fuderfässern (13 hl) 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 von rund 45 Jahre alten Rebstöcken. Der Anteil Grüner Veltliner ist 70% und vom Schiefer auf 450 Meter Höhe. Die restlichen 30% sind Welschriesling vom Vulkanboden und 250 Meter über dem Meer gewachsen.

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