

2018 Güterweg - Neckenmarkter Blaufränkisch

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Wenn man so will ist dieser feine Stoff Stefan Wellanschitz Village oder Ortswein in dem er die unterschiedlichen geologischen und klimatischen Aspekte von Neckenmarkt vereint. Die 35-50 Jahre alten Reben wachsen auf den drei wichtigsten Böden von Neckenmarkt: Muschelkalk, Orthogneis und Schiefer und auf 350-450 Meter Höhe. Vergoren wurden die teilweise unentrappten Beerendolden (15-20%) in offenen Holzbottichen und im Stahltank. Die anschließende Reifung fand in 1350 Liter Stückfässern aus heimischer Eiche für ca. 16 Monate auf der Hefe statt. Der Wein wurde, wie bei Kolfok üblich, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Etwas Schwefel wurde nur kurz vor der Abfüllung hinzugefügt. Ein dichter, aber nicht opulenter Blaufränkisch mit balsamischer Nase die an Lakritz, Pfeffer und Kräuter erinnert. Reichlich Sauerkirsich und Zwetschgen in Duft und Geschmack, kühl, saftig und frisch mit einem köstlichen langen Geschmack. Grossartig.

Rebsorte Blaufränkisch	Region Mittelburgenland	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-17°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Österreichischer Qualitätswein	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Glimmerschiefer, Muschelkalk, Orthogneis	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 350 - 450 Meter	Ausbau 16 Monate in gebrauchten 1350l Stückfässern	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.