

2021 Querschnitt Rot

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Einen Querschnitt der burgenländischen Weinidentität in die Flasche zu zaubert, ist Stefan Wellanschitz Steckenpferd. Das zeigt auch der rote Querschnitt in der Magnumflasche. Die Beeren stammen aus einer alten Zweigelt-Anlage aka Rotburger und werden zum Teil mit Kohlensäuremischung im Tank (Macération semi-carbonique) und dann im großen Fuderfaß zu Ende gegoren. Hinzu kommt ein großer Schluck Blaufränkisch, etwas St. Laurent und Syrah. Als Macération semi-carbonique wird die Technik bezeichnet, bei der ein Tank mit ganzen Trauben befüllt wird. Die Trauben am Boden werden durch das Eigengewicht zerquetscht, dadurch beginnt ein Teil des Saftes zu gären und bildet dabei Kohlensäure, die die Maische vor Sauerstoff schützt. So erhält man eine strahlende, lebhaft, fast verspielte Fruchtigkeit. Authentisch, unprätentiös und voller Energie. Sauerkirsche, Gewürze wie Pfeffer und florale Düfte verströmt das animierende Bukett. Am Gaumen süffig, schlank und saftig. Der läuft und läuft und läuft nur so die Kehle hinunter. Der perfekte "Wohlfühl-Wein". Am besten leicht gekühlt zu deftigen Vorspeisen bzw. Antipasti genießen.

Rebsorte Blaufränkisch, St. Laurent, Syrah, Zweigelt	Region Mittelburgenland	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Gneis, Kalkhaltiger Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 200 - 400 Meter	Ausbau Maceration Semi-Carbonique, in 1300l Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Stefan Wellanschitz aus Neckenmarkt zeigt mit den Weinen von Kolfok die Vielfalt seiner Region und arbeitet 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.