

2021 Querschnitt Weiss

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Beim Querschnitt geht es Stefan nicht darum, die Charakteristik einer bestimmten Lage oder Rebsorte zu zeigen, sondern die burgenländische Vielfalt an Böden und Rebsorten. So bringt er einen Wein auf die Flasche, der unkomplizierten Trinkspaß ins Glas zaubert, dabei aber seriös gekeltert und ausgebaut wurde. Helles strohgelb mit grünlichen Nuancen, in der Nase grüner Apfel und Kamille, am Gaumen Lindenblüten. Zarter Schmelz und eine gut eingebundene Säure, leicht pfeffrig. Die Cuvée aus primär Grünem Veltliner, sowie den begleitenden Sorten Chardonnay und Muskat, wurzelt auf mehreren Herkünften. Ein Teil des Grünen Veltliners kommt aus einer Lage, die Muschelkalk sowohl oberhalb, als auch unterhalb des Bodens aufweist. Der andere Teil des Veltliners wächst auf Lehm-Tonböden in einer niedriger gelegenen Lage in Neckenmarkt. Ein beinahe identischer Boden auch beim Chardonnay, der jedoch im tiefer gelegenen Horitschon steht und somit ein deutlich kühleres Kleinklima vorweist. Der kleinste Anteil des Querschnitts stammt wieder aus Neckenmarkt, aus einem alten Weingarten, wo sich seit vielen Jahrzehnten mehrere Muskatsorten durch kargen Glimmerschiefer wurzeln. Die Flächen befinden sich aktuell in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Mit moderater Säure und eher floralen, duftigen als würzigen Aromen ausgestattet. Birne, Apfel, Melisse, Mandarinenschale, einen Hauch rosa Pfefferbeeren und etwas Austernschale. Apropos, der Stoff geht richtig gut zu Austern! Ungeschönt, unfiltriert und nur minimal geschwefelt abgefüllt. So geht Burgenland - traditionell und trotzdem zeitgemäß.

Rebsorte Chardonnay, Grüner Veltliner, Muskat, Welschriesling	Region Mittelburgenland	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Glimmerschiefer, Lehm, Muschelkalk, Vulkanischer Lehm	Anbau AT-BIO-902, Bio, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 200 - 350 Meter	Ausbau Ausbau im 600l & 1200l Fuderfass	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.