

2020 Querschnitt Rosé

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Definitiv kein Standard-Rosé. Da sticht direkt die Farbe ins Auge, die mehr in die Richtung "Blanc de Noir" geht. Das liegt an der sehr kurzen Maischestandzeit und der Ganztraubenpressung und einer einjährigen Vergärung. Der 12-monatige Ausbau fand in einem 600 Liter Fass sechster Belegung (immer dasselbe Fass) aus Neckenmarkter Eiche komplett auf der Vollhefe und ohne zugesetzten Schwefel statt. Aufgrund des sehr nährstoffarmen Muschelkalkbodens und kleinbeeriger Pinot Beeren aus einer 45 Jahre alten Anlage, hat dieser Wein deutliche Reduktionsnoten, die irgendwo zwischen chinesischen Böllern, Gesteinsmehl und Feuersteinaromen liegen. Dies sind vielleicht nicht die klassischen Rosé-Aromen, dennoch ergibt dies ein bizarres und zugleich geniales Weinvergnügen, das Liebhaber irgendwo zwischen Calce/Roussillon, Burgund und Jura verorten würden. Ein Rosé für "Nichtrosétrinker", mineralisch, salzig, knochentrocken, herb, zart und mit einem mega Trinkfluss ausgestattet. Gerade im jugendlichem Stadium tut ihm etwas Luft in der Karaffe gut.

Rebsorte Pinot Noir	Region Mittelburgenland	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-14°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Muschelkalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 12 Monate im 600l 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.