

2019 High Diving Horses

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Eine neue Attraktion begeisterte in den 1980er die Besucher amerikanischer Jahrmärkte. Junge Frauen - und ein paar Männer - stürzten sich auf Pferderücken von hohen Türmen in Wasserbecken. Zwölf Meter oder höher waren die Türme, von denen die Pferde mit ihren Reiterinnen absprangen. Zu Recht wurde dieser fragwürdige Sport vor einigen Jahrzehnten verboten! Es ist wohl eher der Wagemut der Pferde, der Stefan zu dieser Einzelfassabfüllung inspirierte. Die extrem kleinen Beeren der dicht bepflanzten Lage Hussi erbringen nur lächerliche 10 Hektoliter pro Hektar. Die in den 60er Jahren angelegte Lage ist geprägt von fossilem Kalkstein und liegt auf 350 Meter Seehöhe, wo ein kühles Mikroklima die lange Reifezeit bestimmt. Die Lese der kleinen Parzelle dauerte gerade einmal fünf Stunden. Bei der sechswöchigen Maischestanzzeit im offenen Gärständer, musste Stefan extrem aufpassen den Wein nicht zu überextrahieren, weshalb er die Maische nicht unterdrückt, sondern sanft mit Most bzw. Jungwein überschwallt. Auch, weil 20% der Trauben nicht entrappt wurden. Die Reifung erfolgte in einem einzigen 500 Liter Eichenholzfass aus österreichischer Eiche. Der Wein wurde ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Dicht, mit straffer Struktur, aber nicht überbordend oder gar üppig. Veilchen, Brombeeren und Cassis. Ein extrem eleganter, fester Blaufranke der einen zwar emotional Flügel verleiht, aber die Pferde am Boden lässt. Alles richtig gemacht.

Rebsorte Blaufränkisch	Region Mittelburgenland	Restzucker 0	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92+ P. Stephan Reinhardt (Robert Parker Wine Advocate)
Klima pannonisch, warm	Appellation Österreichischer Landwein	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Muschelkalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 350 Meter	Ausbau im 500l Holzfass	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.