



NECKENMARKTER BLAUFRÄNKISCH

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Der Debütjahrgang von diesem eleganten Rotwein. Die 20-60 Jahre alten Reben wachsen auf den drei wichtigsten Böden von Neckenmarkt: Muschelkalk, Orthogneis und Schiefer. Vergoren in offenen Holzbottichen fand die Reife anschließend in 1200 Liter Stückfässern aus heimischer Eiche für 16 Monate statt. Der Wein wurde, wie bei Kolfok üblich, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. 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.

ANBAUGEBIET Mittelburgenland	CHARAKTER Fruchtig, balsamisch, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Österreichischer Qualitätswein	HÖHE ÜBER NN 150 - 500 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Kolfok, 7311 Neckenmarkt - Österreich	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Warm mit pannonischem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG In Umstellung auf: biologisch	FERMENTATION Vorsichtige Mazeration und Sontangärung in offenen Holzbottichen	KARAFFIEREN Nein
BODEN Muschelkalk, Orthogneis und Schiefer	REBSORTE Blaufränkisch	AUSBAU 16 Monate in 1200 l Stückfässern ausgebaut. Ungeschönt und Unfiltriert abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 15 - 17 °



Das Mittelburgenland steht in dem Ruf die internationalsten Weine Österreichs zu produzieren, insbesondere kraftvolle, warme Rotweineblends. 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. Er arbeitet mit warmen Südlagen, aber auch kühleren nach Norden exponierten, doppelstockbepflanzten Weinbergen, um somit der Klimaveränderung besser zu begegnen. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.