



# „QUERFELDEIN ROSÉ“

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Das Wort Rosé ist für diesen Stoff etwas geprahlt. Denn von der Farbe geht es mehr in Richtung „Blanc de Noir“. Das liegt an der Ganztraubenpressung und einer über einjährigen Vergärung, so hat er bis Dezember 2017 deutlich an Farbe eingebüßt. Der 16-monatige Ausbau fand in einem 500 Liter Fass dritter Belegung aus Neckenmarkter Eiche statt. Aufgrund des sehr nährstoffarmen Muschelkalkbodens und kleinbeeriger Trauben aus einer 30 Jahre alten Anlage hat dieser Wein deutliche Reduktionsnoten, die irgendwo zwischen chinesischen Böllern, Gesteinsmehl und Feuersteinaromen liegen. Ein bizarres und dennoch geniales Weinvergnügen, das Liebhaber irgendwo zwischen Calce/Roussillon, Burgund und Jura verorten würden. Ein Rosé für „Nichtrosétrinker“, mineralisch, knochentrocken, herb, zart und mit einem mega Trinkfluss. 620 Flaschen

<b>ANBAUGEBIET</b> Mittelburgenland	<b>CHARAKTER</b> Herbfruchtig, würzig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Österreichischer Landwein	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Kolfok, 7311 Neckenmarkt - Österreich	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Warm mit pannonischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> In Umstellung auf biologisch	<b>FERMENTATION</b> Ganztraubenpressung. 12-15 Monate spontane Gärung im Fuderfass.	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Muschelkalk, Sand, Kalk	<b>REBSORTE</b> Pinot Noir	<b>AUSBAU</b> 16 Monate Ausbau im 500l Fuderfass in dritter Belegung (Neckenmarkter Eiche)	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 12 - 15°



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.