

# 2019 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 fünfter 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.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Mittelburgenland	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> pannonisch, warm	<b>Appellation</b> Landwein aus Österreich	<b>Säure</b> 7,1 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Muschelkalk	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
<b>Höhe über N.N.</b> 300 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate im 600l Fuderfass	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.