

2022 Intra! The Wild - Rosé

KOLFOK - MITTELBURGENLAND, ÖSTERREICH



Die "Intra! the Wild" - Reihe ist Stefans Hommage an das zeitlose Meisterwerk "Into the wild". Die unglaublich philosophisch-traurige Reise von Christopher McCandless durch die USA. Brillant musikalisch begleitet von Eddie Vedder (Pearl Jam) fragt dieses Meisterwerk nach dem Sinn des Lebens und kommt zu der einfachen Antwort: "Glück ist nur echt, wenn man es teilt." Das erste Mal, dass Stefan Wellanschitz einen Intra! Rosé macht, und direkt ein Volltreffer. Wie beim weißen Pendant setzt er hier zu 100 % auf Maceration Carbonique also intrazelluläre Vergärung. Durch den damit einhergehenden, schonenden Schalenkontakt bekommt der 100%ige Blaufränkisch seine wundervolle pinke Farbe und eine angenehm feste Struktur. Der "Intra! the Wild" Rosé hat eine achtwöchige Ganztraubenmazeration hinter sich und durfte in Ruhe für sechs Monate die restliche Vergärung in gebrauchten Fuderfässern (1200l) zu Ende bringen. Die Sache mit dem Schalenkontakt ist natürlich vom persönlichen Geschmack abhängig, aber uns gefällt das schon sehr gut, wie präzise hier gearbeitet wurde. Ein saftiger Wein, mit herrlich intensiver Frucht. Dabei knochentrocken, mit ganz viel Grip und Zug am Gaumen. Hat mit der üblichen Vorstellung davon, was Rosé zu sein hat, nicht viel gemein. Absolut seriöser Stoff mit ungehemmter Trinkfreude.

Rebsorte Blaufränkisch	Region Mittelburgenland	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima pannonisch, warm	Appellation Landwein aus Österreich	Säure 6,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Kolfok - 7311 Neckenmarkt - Österreich
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau In gebrauchten 1200l Fuderfässern	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.