

KOLFOK

QUERSCHNITT ROT *ROTBURGER & CO*

LAGE & BODEN

3 verschiedene Weingärten aus dem Neckenmarkter Weingebirge. Glimmerschiefer. Südhang & Ost-Terrassen.

WEINGARTEN & REBEN

2 Weingärten sind alte Anlagen aus 1970 und 1975 mit noch selbst veredelten Rotburger - Reben, der andere Weingarten ist aus 1963 und weist neben dem Rotburger auch Sorten wie St. Laurent, Blauburger und Blaufränkisch auf. Zirka 5% Syrah kommen von einer benachbarten Lage dazu. Die Weingärten sind allesamt nährstoffarm, daher auch ein geregelter Wuchs, der den Zuckergehalt während der Reife moderat hält.

VINIFIKATION

Die beiden 100%igen Rotburger Weingärten wurden gerebelt und behutsam als ganze Beeren in den offenen Gärbehälter bewegt - Ziel war es möglichst viele ganze Beeren zu erhalten. Die anderen Anteile des gemischten Weingartens und des Syrahs kamen als ganze Trauben obenauf dazu. Die Gärbehälter wurden danach durch eine Folie verschlossen und in den kühlen Keller transportiert. 65 Tage natürliche „Mazeration Carbonique“, ohne Zugabe jeglicher Behandlungsmitteln, danach Pressung und Füllung in sowohl große Holzfässer, als auch gebrauchte 500 Liter Fässer. Ausbau für 10 Monate auf der Hefe.

Die natürlich entstandene Kohlensäure dieser Methode wirkt Aroma-schonend und unterstreicht dadurch die frische Fruchtigkeit dieses Tischweins. Auf Schwefel wurde sowohl während der gesamten Vinifikation, als auch bei der unfiltrierten Abfüllung verzichtet. Kein zugesetzter Schwefel.

Rotburger, ganz klar unkompliziert und doch anspruchsvoll, anders eben und ein Beispiel für die andere Seite dieser Sorte.

Wein der geworden und nicht gemacht.