

weninger



## Hochäcker

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Rieden in Horitschon. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Das macht sie zu einem traditionellen Boden für Blaufränkisch. Unsere Rebstöcke im Alter von 40 Jahren bringen hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität.

Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.



# weninger

<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alkohol</b>	13,5%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Horitschon / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
<b>Lage</b>	Hochäcker
<b>Boden</b>	eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit Grobanteilen
<b>Alter der Reben</b>	30-40 Jahre
<b>Seehöhe</b>	234 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT- BIO-402
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	4500 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / 8. Oktober 2015
<b>Gärung</b>	spontan / 14 Tage in Holztanks
<b>Lagerung</b>	20 Monate in 500 Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,8 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	12 mg/l
<b>Abfüllung</b>	28 000 Flaschen / Juni 2017 / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	17° - 18°C

