

weninger



## Kirchholz

Die Riede Kirchholz grenzt direkt an die Lage Hochäcker. Nur ein Feldweg liegt zwischen beiden. Und dennoch ist hier die Oberschicht bis zu einem halben Meter tief mit sandigen Kiessteinen gemischt, was den Boden durchlässiger macht. Der Unterboden in seinem Ton- und Lehmantel gleicht dem Hochäcker. Hier wächst Blaufränkisch an Rebstöcken im Alter von bis zu 40 Jahren.

Um die Eigenschaften des steinigen Bodens herauszuheben, werden die Trauben dieser Parzellen von uns seit 2003 separat vinifiziert. Der Wein ist fruchtiger, laut, lebendig und hat durch das Alter der Reben mehr Charakter und vibrierende Tannine.



# 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>	Kirchholz
<b>Boden</b>	Lehmiger Tonboden, durchzogen mit sandigem Schieferstein und Grobschotter
<b>Alter der Reben</b>	45 Jahre
<b>Seehöhe</b>	235 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>	4000 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / 4. Oktober 2015
<b>Gärung</b>	spontan / 14 Tage in Holztanks
<b>Lagerung</b>	22 Monate in 500 Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	16 mg/l
<b>Abfüllung</b>	8 000 Flaschen / Juli 2017 / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	17° - 18°C

