weninger



Dürrau 2009 Magnum

Ein leicht gegen Südost geneigter Rücken. Auf dem schwersten und tiefgründigsten Lehmboden mit sehr hohem Tongehalt stehen hier unsere Blaufränkisch-Reben, die 1960 ausgepflanzt wurden. Der Boden enthält sehr viel Eisen, was man an rostbraunen Flecken in der Erde gut erkennen kann. Im dichten Lehmboden kann stets genügend Wasser gespeichert werden. Unser kühlster Boden.
Das Wasser im Boden bringt Frische und feine Säure in den Wein. Der Tongehalt bewirkt einen runden Gaumen mit einer enormen Länge. In der Nase reife Beeren mit viel Würze. Der Wein ruht in sich und strahlt diese Ruhe auch aus.

weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	13,9%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Dürrau
Boden	Tiefgründiger schwerer Lehmboden mit Eiseneinschlüssen und viel Grobanteil
Alter der Reben	54 Jahre
Seehöhe	242 Meter
Anbaumethode	Wein aus Trauben aus biologischer Landwirtschaft AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5700 Stöcke / ha
Ertrag	33 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 8. Oktober 2009
Gärung	spontan / offene Gärung in 500l Holzfässern / 20 Tage Maischestandzeit
Lagerung	24 Monate im 500-Liter-Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,2 g/l
Restzucker	1 g/l
Schwefel gesamt	94 mg/l
Abfüllung	3400 Flaschen / Mai 2012 / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C