Dürrau 2012

Dürrau ist die älteste und beste Lage in Horitschon. Ein besonders schwerer, tiefgründiger Lehmboden mit hohem Tongehalt zeichnet sie aus. Haben die Wurzeln diesen einmal durchdrungen, leiden sie nie mehr Wassernot. Das schätzen vor allem die Blaufränkisch-Reben, die 1960 hier ausgepflanzt wurden. 1999 vinifizierten wir unsere Blaufränkischtrauben aus der Lage Dürrau zum ersten Mal zu einem Einzellagenwein.

Selektive Handlese. Offene Spontangärung in 500l Holzfässern, Pressung nach 20 Tagen Maischestand, natürlicher biologischer Säureabbau im 500l Holzfass, Reifung für 24 Monate in 500l Holzfässern.

Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Lage	Dürrau
Boden	Tiefgründiger schwerer Lehmboden mit Eiseneinschlüssen und viel Grobanteil
Rebsorte	Blaufränkisch
Alter der Reben	57 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	5700 Stöcke / ha
Ertrag	33 hl / ha
Erntedatum	Oktober 2012

Alkohol	13,9 % vol.
Säure	5,6 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Extrakt	26 g/l
Schwefel	31 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)

Abfüllung	2014
Menge	2300 Flaschen
Am Besten	2015 - 2030, 17° - 18° C

weninger
Burgenland