weninger



Kalkofen 2015 Magnum

Umsäumt von Maulbeerbäumen aus dem 18. Jahrhundert, liegt diese Südlage auf 340 m Seehöhe. Sie befindet sich in Ritzing und ist damit der westlichste Weingarten des Mittelburgenlandes. Klimatisch ist er unsere kühlste Lage, der Boden und die südliche Ausrichtung hingegen geben ihm Wärme. Hier wurde früher Kalk gebrannt. Daher auch der hohe pH-Wert im Boden.
Seit 2011 bringen wir diesen Blaufränkisch auf die Flasche. Ein Wein, der den Gaumen herausfordert, animierend und jugendlich. Feine und helle Beerenfrucht. Die Tannine des Blaufränkisch werden feiner. Sie verweben sich sehr eng mit der Säure und erzeugen so einen sehr vibrierenden, fast elektrisierenden Abgang. Die- se Kombination führt zu einer Griffigkeit am Gaumen, die an Kalkstaub erinnert.

weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	14%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Kalkofen
Boden	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
Alter der Reben	7-13 Jahre
Seehöhe	342 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	3500 Stöcke / ha
Ertrag	35 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 9. Oktober 2015
Gärung	spontan / 14 Tage Maischestandzeit
Lagerung	20 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,4 g/l
Restzucker	1 g/l
Schwefel gesamt	15 mg/l
Abfüllung	2600 Flaschen / Juli 2017 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-17°C