

weninger



Blaufränkisch

Die Vielschicht der mittelburgenländischen Böden zeigt unser Blaufränkisch. Er bringt Lehm und Kalk - und somit Tiefe und Feinheit - ins Glas. Aus rund 20 Parzellen lesen wir diesen Blaufränkisch, deren Reben ein Alter zwischen fünf und 35 Jahren haben. Sauerkirsche, schwarze Oliven sowie viele dunkle Beeren. Am Gaumen sehr frisch und trinkanimierend. Viel Frucht, rassige Säure, sehr kühler Mund voller würziger Tannine.



weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon & Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	verschiedene Weingärten
Boden	Lehm-Ton mit viel Grobanteil sowie kalkhaltiger warmer Boden
Alter der Reben	5-35 Jahre
Seehöhe	260 Meter / 305 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2019
Gärung	spontan / 10 Tage im großen Holzfass
Lagerung	18 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,8 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Schwefel gesamt	21 mg/l
Schwefel zugesetzt	15 mg/l
Abfüllung	32 000 Flaschen / Februar 2022 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-17°C
Verkehrsbezeichnung	Landwein

