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

| | |
|---|---|
| **Jahrgang** | 2023 |
| **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 2023 |
| **Gärung** | spontan / 10 Tage im großen Holzfass |
| **Lagerung** | 18 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau |
| **Säure** | 5,9 g/l |
| **Restzucker** | 1,3 g/l |
| **Schwefel gesamt** | n.d. |
| **Schwefel zugesetzt** | 10 mg/l |
| **Abfüllung** | 18 000 Flaschen / Februar 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage |
| **Trinktemperatur** | 16-17°C |
| **Verkehrsbezeichnung** | Landwein |