

weninger



Blaufränkisch 2017

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	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 / Oktober 2017
Gärung	spontan / 10 Tage im großen Holzfass
Lagerung	12 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6 g/l
Restzucker	1,1 g/l
Schwefel gesamt	5 mg/l
Schwefel zugesetzt	5 mg/l
Abfüllung	15 000 Flaschen / April 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-17°C

