

weninger



Furmint vom Kalk 2019

Wie schmeckt eigentlich Biodyn, wie schmeckt naturbelassener Wein? Wie schmeckt Liebe zu der Natur, zum Leben und zum Wein? So, sie schmeckt genau so! Eleganz, Schönheit und ja, Avantgarde gebündelt in einer Flasche.

Konsequenz, Akribie und perfekte Handwerkskunst sind die Voraussetzung, um derartige Köstlichkeiten auf die Flasche zu ziehen. 2018 Furmint „vom Kalk“ erinnert mich stark an die trockenen Furmint aus Somló. Wenn ich es nicht besser wüsste, würde ich behaupten, dieser Wein schmeckt nach Ungarn. In der Nase ein Hauch Zimt, floral nach weißen Blüten, frische Limetten. Nichts überbordendes, nichts Marktschreierisches. Am Gaumen pures Glück, fein strukturiert, salzig, knackige Säure, präzise und klar, wie ein Gebirgsbach. Wieder dezente Zimtnoten, Zitrusfrucht Potpourri. Grandioser Wein.
(Risto Rieger)



weninger

Rebsorte	Furmint
Alkohol	11,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Kalkofen
Boden	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
Alter der Reben	19 Jahre / umveredelt vor 3 Jahren
Seehöhe	342 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	3500 Stöcke / ha
Ertrag	38 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2019
Gärung	Direktpressung mit viel Sauerstoffkontakt / Spontangärung in 500 Liter-Holzfässern
Lagerung	10 Monate in 500 Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	8,0 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Schwefel gesamt	9 mg/l
Abfüllung	1600 Flaschen / September 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C

