

weninger



## Furmint vom Kalk

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

<b>Rebsorte</b>	Furmint
<b>Alkohol</b>	12%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Ritzing / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
<b>Boden</b>	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
<b>Alter der Reben</b>	21 Jahre / umveredelt vor 5 Jahren
<b>Seehöhe</b>	342 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	3500 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	38 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / September 2021
<b>Gärung</b>	Direktpressung mit viel Sauerstoffkontakt / Spontangärung in 500 Liter-Holzfässern
<b>Lagerung</b>	11 Monate in 500 Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	7,0 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	9 mg/l
<b>Abfüllung</b>	3200 Flaschen / August 2022 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C

