weninger



Kékfrankos Balf 2017

Kékfrankos (Blaufränkisch) ist die Rebsorte von Sopron. Hier hat sie ihren Ursprung. Während der letzten Jahre erlangte diese Sorte viel internationale Anerkennung, wohingegen sie in Ungarn noch immer ein Außenseiter ist. Für lange Zeit war der Kékfrankos hier unverstanden und wurde falsch behandelt. Niemand kümmerte sich darum, bis mein Vater 1997 den ersten Top-Blaufränkisch kelterte.
Balf ist ein kleiner Ort am Neusiedler See. Viele Thermalquellen liegen hier. Einige werden als Heilbäder genutzt, während das Wasser anderer als Mineralwasser abgefüllt wird. Unser Kékfrankos ist ein Wein, der mit einem tiefen Verständnis der Region und des Ortes gemacht wird.

weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Balf / Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	verschiedene Weingärten
Boden	Schieferboden mit viel Stein / Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
Alter der Reben	19-47 Jahre
Seehöhe	184 Meter / 205 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO-01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2017
Gärung	spontan / 14 Tage im Stahltank
Lagerung	15 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,6 g/l
Restzucker	0,9 g/l
Schwefel gesamt	18 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	22 000 Flaschen / Februar 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-17°C