

weninger



## Kékfrankos Balf

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

<b>Rebsorte</b>	Kékfrankos (Blaufränkisch)
<b>Alkohol</b>	12,5%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Balf / Sopron
<b>Klima</b>	Pannonisch
<b>Lage</b>	verschiedene Weingärten
<b>Boden</b>	Schieferboden mit viel Stein / Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
<b>Alter der Reben</b>	21-49 Jahre
<b>Seehöhe</b>	184 Meter / 205 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO-01
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	5500 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / 18. September 2019
<b>Gärung</b>	spontan / 14 Tage im Stahltank
<b>Lagerung</b>	15 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>Restzucker</b>	0,9 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	20 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	10 mg/l
<b>Abfüllung</b>	14 000 Flaschen / Dezember 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	16-17°C

