

weninger



Bodi Furmint

Die Aussicht vom Bodigraben hat uns überzeugt. Umgeben von Eichen und Kastanien, blickt man hinunter auf den Weingarten und weiter über den Spiegelberg hinein nach Neckenmarkt und hinüber zu den Horitschoner Weingärten.

Der Boden ist steinig, erinnert stark an den Steiner in Balf. Der Glimmerschiefer ist rötlicher gefärbt, hat also mehr Eiseneinschlüsse.

Als wir ihn kauften, war der Weingarten am Fuß mit Zweigelt bepflanzt, oben mit Blaufränkisch. Dies war die typische Bepflanzung am Bodigraben. Der Blaufränkisch oben, wo es karg ist und der Zweigelt unten, wo der Boden fetter ist.

Dennoch haben wir uns 2017 dazu entschlossen, es hier stattdessen mit Furmint zu versuchen, da uns der steinige Boden schon in Balf für diese Sorte überzeugt hat.



weninger

Jahrgang	2024
Rebsorte	Furmint
Alkohol	13%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Neckenmarkt / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Bodigraben
Boden	Gneis
Alter der Reben	7 Jahre
Seehöhe	320 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Kordon
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	25 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2024
Gärung	spontane Gärung im Fass
Lagerung	11 Monate in kleinem Holzfass auf der Vollhefe ohne Schwefel / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	600 Flaschen / August 2025 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16°C

