

weninger



Dürrau 2008

Ein leicht gegen Südost geneigter Rücken. Auf dem schwersten und tiefgründigsten Lehm Boden mit sehr hohem Tongehalt stehen hier unsere Blaufränkisch-Reben, die 1960 ausgepflanzt wurden. Der Boden enthält sehr viel Eisen, was man an rostbraunen Flecken in der Erde gut erkennen kann. Im dichten Lehm Boden kann stets genügend Wasser gespeichert werden. Unser kühlster Boden.

Das Wasser im Boden bringt Frische und feine Säure in den Wein. Der Tongehalt bewirkt einen runden Gaumen mit einer enormen Länge. In der Nase reife Beeren mit viel Würze. Der Wein ruht in sich und strahlt diese Ruhe auch aus.



weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	13,3%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Dürrau
Boden	Tiefgründiger schwerer Lehm Boden mit Eiseneinschlüssen und viel Grobanteil
Alter der Reben	53 Jahre
Seehöhe	242 Meter
Anbaumethode	Trauben hergestellt im Rahmen der Umstellung auf biologische Landwirtschaft. AT-0-02-BIO
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5700 Stöcke / ha
Ertrag	33 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2008
Gärung	spontan / in Holztanks für 18 Tage
Lagerung	26 Monate in kleinen Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6 g/l
Restzucker	1 g/l
Schwefel gesamt	79 mg/l
Abfüllung	4000 Flaschen / Dezember 2010 / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

