

weninger



## Dürrau 2015

Ein leicht gegen Südost geneigter Rücken. Auf dem schwersten und tiefgründigsten Leimboden 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 Leimboden kann stets genügend Wasser gespeichert werden. Unser kühler 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

<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alkohol</b>	14%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Horitschon / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
<b>Lage</b>	Dürrau
<b>Boden</b>	Tiefgründiger schwerer Lehm Boden mit Eiseneinschlüssen und viel Grobanteil
<b>Alter der Reben</b>	60 Jahre
<b>Seehöhe</b>	242 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>	5700 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	33 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / Oktober 2015
<b>Gärung</b>	spontan / offene Gärung in Bottichen für 15 Tage
<b>Lagerung</b>	14 Monate in 500-Liter-Holzfässern auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	6,2 g/l
<b>Restzucker</b>	1 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	18 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	5 mg/l
<b>Abfüllung</b>	3300 Flaschen / Juli 2017 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	17-18°C

