

weninger



Dürrau 2016

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 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

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	13%
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	60 Jahre
Seehöhe	242 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5700 Stöcke / ha
Ertrag	33 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2016
Gärung	spontan / offene Gärung in Bottichen für 10 Tage
Lagerung	14 Monate in 500-Liter-Holzfässern auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,3 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Schwefel gesamt	12 mg/l
Schwefel zugesetzt	0 mg/l
Abfüllung	2600 Flaschen / Mai 2018 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

