

weninger



Dürrau

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

Jahrgang	2018
Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Dürrau
Boden	Tiefgründiger schwerer Lehmboden 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 / September 2018
Gärung	spontan / Gärung für 14 Tage auf der Maische
Lagerung	24 Monate in 500-Liter-Holzfässern auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,6 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Schwefel gesamt	24 mg/l
Schwefel zugesetzt	24 mg/l
Abfüllung	1500 Flaschen / März 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

