weninger



Hoch

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Rieden in Horitschon. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Das macht sie zu einem traditionellen Boden für Blaufränkisch. Unsere Rebstöcke im Alter von 40 Jahren bringen hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität.
Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.

weninger

Jahrgang	2024
Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	13,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Hochäcker
Boden	eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit Grobanteilen
Alter der Reben	20-40 Jahre
Seehöhe	234 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2024
Gärung	spontan / 10 Tage in Holz- oder Betontanks
Lagerung	19 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,5 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Schwefel gesamt	10 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	14 000 Flaschen / Mai 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-18°C