

weninger



## Kalkofen 2017

Umsäumt von Maulbeerbäumen aus dem 18. Jahrhundert, liegt diese Südlage auf 340 m Seehöhe. Sie befindet sich in Ritzing und ist damit der westlichste Weingarten des Mittelburgenlandes. Klimatisch ist er unsere kühlste Lage, der Boden und die südliche Ausrichtung hingegen geben ihm Wärme. Hier wurde früher Kalk gebrannt. Daher auch der hohe pH-Wert im Boden.

Ein Wein, der den Gaumen herausfordert, animierend und jugendlich. Feine und helle Beerenfrucht. Die Tannine des Blaufränkisch werden feiner. Sie verweben sich sehr eng mit der Säure und erzeugen so einen sehr vibrierenden, fast elektrisierenden Abgang. Diese Kombination führt zu einer Griffigkeit am Gaumen, die an Kalkstaub erinnert.



# weninger

<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alkohol</b>	13%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Ritzing / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
<b>Lage</b>	Kalkofen
<b>Boden</b>	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
<b>Alter der Reben</b>	9-15 Jahre
<b>Seehöhe</b>	342 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>	3500 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	35 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / September & Oktober 2017
<b>Gärung</b>	spontan / 10 Tage in Holz- oder Betontanks
<b>Lagerung</b>	16 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	22 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	8 mg/l
<b>Abfüllung</b>	1800 Flaschen / Juni 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

