

weninger



Kirchholz 2017

Die Riede Kirchholz grenzt direkt an die Lage Hochäcker. Nur ein Feldweg liegt zwischen beiden. Und dennoch ist hier die Oberschicht bis zu einem halben Meter tief mit sandigen Kiessteinen gemischt, was den Boden durchlässiger macht. Der Unterboden in seinem Ton- und Lehmanteil gleicht dem Hochäcker. Hier wächst Blaufränkisch an Rebstöcken im Alter von bis zu 60 Jahren.

Um die Eigenschaften des steinigen Bodens herauszuheben, werden die Trauben dieser Parzellen von uns seit 2003 separat vinifiziert. Der Wein ist fruchtiger, laut, lebendig und hat durch das Alter der Reben mehr Charakter und vibrierende Tannine.



weninger

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Kirchholz
Boden	Lehmiger Tonboden, durchzogen mit sandigem Schieferstein und Grobschotter
Alter der Reben	46 Jahre
Seehöhe	235 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4000 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2017
Gärung	spontan / 10 Tage in Holz- und Betontanks
Lagerung	18 Monate im große Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Schwefel gesamt	15 mg/l
Schwefel zugesetzt	5 mg/l
Abfüllung	7500 Flaschen / Juni 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

