

# weninger



## **Kirchholz**

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 Lehmantel 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

<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alkohol</b>	12%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Horitschon / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
<b>Lage</b>	Kirchholz
<b>Boden</b>	Lehmiger Tonboden, durchzogen mit sandigem Schieferstein und Grobschotter
<b>Alter der Reben</b>	47 Jahre
<b>Seehöhe</b>	235 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>	4000 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / Oktober 2018
<b>Gärung</b>	spontan / 10 Tage in Holz- und Betontanks
<b>Lagerung</b>	24 Monate im große Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	9 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	10 mg/l
<b>Abfüllung</b>	2400 Flaschen / März 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	17-18°C

