

# weninger



## Say

Zur Namensgebung: [Gestohlene Herkunft](#)

Im kleinen Weingarten der Großtante Emma Schürmann, wunderschön gelegen am Eisenberg, wachsen seit 50 Jahren Blaufränkisch-Trauben auf einem Boden aus blauem und grünem Schiefer, unter einem Tonlöss mit starkem Kalkgehalt. Was die Erde und ihre Menschen hier aus dem steilen Südhang hervorbringen, hat die Lust in uns geweckt, ihren Kräften auch die unseren hinzuzufügen.

Der Stein lässt das Wasser abfließen. Dies bringt Frische und helle Frucht, der Tongehalt im Oberboden bringt feine Süße und Fülle. Der Ausblick von der steilen Lage gibt dem Wein Leichtigkeit. Ein eleganter und finessenreicher Blaufränker.



# weninger

<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alkohol</b>	13%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Eisenberg / Südburgenland
<b>Klima</b>	Illyrisch
<b>Lage</b>	Saybritz
<b>Boden</b>	sehr kalkhaltiger Ton-Lössboden, darunter liegt blau-grüner Schieferboden
<b>Alter der Reben</b>	55 Jahre
<b>Seehöhe</b>	362 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>	6000 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / 26. September 2023
<b>Gärung</b>	spontan / 9 Tage in offenen Bottichen
<b>Lagerung</b>	15 Monate im Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	6,3 g/l
<b>Restzucker</b>	1,6 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	11 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	15 mg/l
<b>Abfüllung</b>	900 Flaschen / Jänner 2025 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	17-18°C

