

weninger



Saybritz 2017

Im kleinen Weingarten der Großtante Emma Schürmann, in der besten Lage am Eisenberg, wachsen seit 45 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

Rebsorte	Blaufränkisch
Alkohol	13%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Eisenberg / Südburgenland
Klima	Illyrisch
Lage	Saybritz
Boden	sehr kalkhaltiger Ton-Lössboden, darunter liegt blau-grüner Schieferboden
Alter der Reben	49 Jahre
Seehöhe	362 Meter
Anbaumethode	in Umstellung auf biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	6000 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2017
Gärung	spontan / 9 Tage in offenen Bottichen
Lagerung	18 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,4 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Schwefel gesamt	23 mg/l
Schwefel zugesetzt	0 mg/l
Abfüllung	690 Flaschen / Juni 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	17-18°C

