

weninger



## Steiner

Die Lage Steiner in Sopron liegt im südwestlichsten Winkel des Neusiedler Sees, in leichter Hangneigung Richtung Osten. In den Annalen von Ödenburg wurde dieser Weingarten 1680 zum besten und teuersten Weinberg von Westungarn (heutiges Burgenland) klassifiziert. Der Gneis und Glimmerschiefer, der bis an die Oberfläche kommt, macht den Boden durchlässig, daher trocken und heiß.

Ein sehr eigenständiger Wein. Der steinige Boden erwärmt sich im Laufe des Tages. Dies bringt viel Würze, dunkle Beeren- und Kräuteraromen. Am Gaumen ringen die Tannine um Aufmerksamkeit.



# weninger

<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch (Kékfrankos)
<b>Alkohol</b>	12%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Sopron
<b>Klima</b>	Pannonisch
<b>Lage</b>	Steiner
<b>Boden</b>	Schieferboden mit viel Stein (Gneis und Glimmerschiefer)
<b>Alter der Reben</b>	51 Jahre
<b>Seehöhe</b>	184 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	3300 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	21 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / 6. September 2018
<b>Gärung</b>	spontan / 14 Tage in Holz- oder Betontanks
<b>Lagerung</b>	24 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker</b>	0,7 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	10 mg/l
<b>Schwefel zugesetzt</b>	10 mg/l
<b>Abfüllung</b>	1200 Flaschen / Februar 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	18-19°C

