

weninger



Steiner Furmint 2018

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.

Erster Furmint-Jahrgang von der Lage Steiner. Der karge Boden der Lage scheint ideal für diese Sorte zu sein. Anders als am Kalk bekommt er hier eine etwas reifere, goldene Aromatik.



weninger

Rebsorte	Furmint
Alkohol	12%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Steiner
Boden	Schieferboden mit viel Stein (Gneis und Glimmerschiefer)
Alter der Reben	20 Jahre / veredelt auf Furmint 2017
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5800 Stöcke / ha
Ertrag	28 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2018
Gärung	direkt gepresst in 500l Holzfässer / spontan vergoren
Lagerung	14 Monate in 500l Holzfässern auf der Vollhefe ohne Schwefel / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,2 g/l
Restzucker	1,7 g/l
Schwefel gesamt	42 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	900 Flaschen / Dezember 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16°C

