

weninger



Steiner Furmint

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.

Zweiter 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 | 13% |
| Allergene | enthält Sulfite / vegan |
| Herkunft | Sopron |
| Klima | Pannonisch |
| Lage | Steiner |
| Boden | Schieferboden mit viel Stein (Gneis und Glimmerschiefer) |
| Alter der Reben | 21 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 2019 |
| Gärung | direkt gepresst in 500l Holzfässer / spontan vergoren |
| Lagerung | 17 Monate in 500l Holzfässern auf der Vollhefe ohne Schwefel / natürlicher biologischer Säureabbau |
| Säure | 6,5 g/l |
| Restzucker | 4,7 g/l |
| Schwefel gesamt | 49 mg/l |
| Schwefel zugesetzt | 10 mg/l |
| Abfüllung | 1300 Flaschen / März 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage |
| Trinktemperatur | 16°C |

