

weninger



Welschriesling 2018

Ein maischevergorener und oxidativ ausgebauter Welschriesling, der auf den ersten Blick wenig Sortentypizität hat.

“Doch sich um dieses knappe Gut zu reißen, lohnt sich. Weningers Welschriesling ist die merkwürdigste Interpretation dieser Rebsorte, die mir je untergekommen ist. Für gewöhnlich wird sie in 99 % aller Fälle zu einfachstem Saufwein ausgebaut. Franz Reinhard Weninger macht dies nicht. Er scheint uns allen zeigen zu wollen, was man aus dem Welschriesling seiner Großtante rausholen kann. Im Glas zeigen sich leichte Lakritznoten, rauchige Küchenkräuterwürze, adrette bissfeste Säure, im Mund alles andere als banal, sehr bodengeprägt, hochelegant, fast schon wie burgundischer Chardonnay. Den tumben Saufweinstil dieser Rebsorte suche ich vergebens. Das soll also Welschriesling sein? Da bin ich platt!” Thomas Golenia



weninger

Rebsorte	Welschriesling
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Eisenberg / Südburgenland
Klima	Illyrisch
Lage	Saybritz
Boden	sehr kalkhaltiger Ton-Lössboden, darunter liegt blau-grüner Schieferboden
Alter der Reben	40 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 / September 2018
Gärung	spontan / offener Bottich
Lagerung	10 Monate im Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Abfüllung	600 Flaschen / September 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C

