

weninger



## Welschriesling 2019

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

<b>Rebsorte</b>	Welschriesling
<b>Alkohol</b>	13%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Eisenberg / Südburgenland
<b>Klima</b>	Illyrisch
<b>Lage</b>	Saybritz
<b>Boden</b>	sehr kalkhaltiger Ton-Lössboden, darunter liegt blau-grüner Schieferboden
<b>Alter der Reben</b>	41 Jahre
<b>Seehöhe</b>	362 Meter
<b>Anbaumethode</b>	in Umstellung auf biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	6000 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	40 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / September 2019
<b>Gärung</b>	spontan / offener Bottich
<b>Lagerung</b>	15 Monate im Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Abfüllung</b>	300 Flaschen / Jänner 2021 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C

