

# weninger



## Welschriesling

Seit 2009 sehen wir Welschriesling mit anderen Augen. Inspiriert von unseren Besuchen in kleinen ungarischen Kellern, versuchen wir einen anderen Stil für diese Sorte zu finden. Ein Stil, welcher auch vor hunderten von Jahren möglich gewesen wäre.

Dieser Weingarten ist ein guter Ort. Er hat noch nie einen Traktor gesehen und die Bäume zwischen den Reben spenden Schatten. Der steile Hang gibt den Blick frei bis auf die steirische Riegersburg. Der Abstand der Reben zueinander ist nicht durch den Traktor, sondern durch den Menschen bestimmt.

Die Trauben, von Hand gelesen, werden in Butten zum Anhänger gebracht und dort eingemaischt. Nach getaner Arbeit geht es mit dem Leseteam zum Heurigen und je nachdem, wie gut der Wein oder das Essen, so lange maischt der Welschriesling mit seinen Schalen. Kommen wir sehr spät zurück in den Keller, dann wird erst am nächsten Morgen gepresst. So entscheiden die Temperatur des Tages und die Gemütlichkeit beim Heurigen, wieviel Mostoxidation stattfindet und ob vielleicht sogar schon die Gärung auf den Schalen beginnt.

Gelagert und vergoren wird im Fass. Ein Jahr nach der Ernte füllen wir den Wein direkt von der Hefe in die Flaschen.



# weninger

<b>Rebsorte</b>	Welschriesling
<b>Alkohol</b>	13,5%
<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>	43 Jahre
<b>Seehöhe</b>	362 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, 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 2021
<b>Gärung</b>	spontan / offener Bottich
<b>Lagerung</b>	10 Monate im Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Restzucker</b>	2,5 g/l
<b>Abfüllung</b>	300 Flaschen / August 2022 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C
<b>Verkostungsnotiz</b>	<p>“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 ausbaut. 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</p> 