weninger



Say 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

Jahrgang	2024
Rebsorte	Welschriesling
Alkohol	13,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Eisenberg / Südburgenland
Klima	Illyrisch
Lage	Saybritz
Boden	sehr kalkhaltiger Ton-Lössboden, darunter liegt blau-grüner Schieferboden
Alter der Reben	46 Jahre
Seehöhe	362 Meter
Anbaumethode	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 2024
Gärung	spontan / offener Bottich
Lagerung	10 Monate im Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Abfüllung	570 Flaschen / Abfüllung 2025 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C