

weninger



Gneisz és Csillám 2016

Unter den Alpen mit frischem Wind, so schafft es Sopron einzigartige und eigenständige Weine hervorzubringen.

Der Gneis und Glimmerschiefer, die bis zur Oberfläche vorhanden sind, machen den Boden porös und damit trocken und warm. So auch der Wein: Trocken Gras und Früchte. Orangenschale und elegante Gewürze geben dem Wein eine erfrischende Wärme. Der Türöffner zu unseren Weinbergen in Balf.



weninger

Rebsorten	Merlot / Syrah
Alkohol	13,35%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Boden	Gneis und Glimmerschiefer
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKÖ 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2016
Gärung	spontan / Stahltank
Lagerung	14 Monate in Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,6 g/l
Restzucker	1 g/l
Schwefel gesamt	35 mg/l
Abfüllung	20 000 Flaschen / Jänner 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-18°C

