

weninger



## Ponzichter

Ponzichter ("Bohnenzüchter") war ein Name für die deutschsprachige Minderheit der Winzer in der Region Sopron. Die Ungarn nannten die deutschen Winzer so, weil sie zwischen den Weinreihen Gemüse anbauten, hauptsächlich Bohnen.

Dies hat unser Interesse geweckt, weil es aus biodynamischer Sicht etwas ganz Besonderes ist. Erstens - wenn es einen schlechten Jahrgang gab, hatten die Bauern immer noch etwas zu essen. Aber zweitens zählen die Bohnen zu den Hülsenfrüchten und haben somit die Fähigkeit, Stickstoff aus der Luft in den Boden aufzunehmen. Während wir heute hart daran arbeiten, den nachhaltigen Kreislauf im Weinbau zu erreichen, hatten unsere Vorfahren keine andere Wahl, als dies zu tun.

Ponzichter ist ein leichter Rotwein und wächst in unseren biodynamischen Weinbergen in Ungarn und Österreich.



# weninger

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Rebsorten</b>            | Pinot Noir / Zweigelt  |
| <b>Alkohol</b>              | 12%  |
| <b>Allergene</b>            | enthält Sulfite / vegan  |
| <b>Herkunft</b>             | Horitschon / Mittelburgenland und Balf / Sopron                                      |
| <b>Klima</b>                | Pannonisch mit illyrischen Einflüssen / Pannonisch                                   |
| <b>Boden</b>                | Lehm / Gneis   |
| <b>Seehöhe</b>              | 230 Meter / 200 Meter  |
| <b>Anbaumethode</b>         | biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402 |
| <b>Klon &amp; Unterlage</b> | diverse  |
| <b>Erziehungssystem</b>     | Guyot  |
| <b>Ertrag</b>               | 40 hl / ha   |
| <b>Lese</b>                 | selektive Handlese / September 2018  |
| <b>Gärung</b>               | spontan / ein Teil eingemaischt und ein Teil Ganztrauben                             |
| <b>Lagerung</b>             | 18 Monate in 40 Jahre alten Eichenfässern / natürlicher biologischer Säureabbau      |
| <b>Säure</b>                | 5,5 g/l  |
| <b>Restzucker</b>           | 1,0 g/l  |
| <b>Schwefel zugesetzt</b>   | 10 mg/l  |
| <b>Abfüllung</b>            | 20 000 Flaschen / Mai 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage                  |
| <b>Trinktemperatur</b>      | 14-16°C  |

