

weninger



vom Kalk 2016

Denken wir an unsere Weine, ist es immer auch der Boden, der vor unserem inneren Auge sichtbar wird. Fühlen wir die Beschaffenheit von Stein, Kalk und Lehm mit unseren Händen, wird der Inhalt in der Flasche erst real.

Blüten in gelb, blau und violett. Artenreich und vielschichtig zeigt sich der natürliche Bewuchs dieses von Kalk geprägten Weingartens. So auch der Wein: in der Nase verspielte Frucht, blumig, im Abgang der Stein: karg, feingliedrig, immer elegant.



weninger

Rebsorten	Merlot / Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon
Alkohol	13%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Kalkofen
Boden	sehr kalkhaltiger warmer Boden in Südlage
Alter der Reben	14 Jahre
Seehöhe	310 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4500 Stöcke / ha
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September-Oktober 2016
Gärung	spontan / 14 Tage im Betongärständer
Lagerung	24 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Abfüllung	2800 Flaschen / Dezember 2018 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	16-18°C

