

weninger



Frettner

Die acht Hektar Weingärten auf dem Frettner-Gelände liegen am Rande eines Eichenwaldes und besitzen ausgezeichnete lehmige Böden. Der alte Felsen der Berge zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Neusiedler See hat sich zu braunen Böden mit Ablagerungen von extrem verwittertem Grundgestein verwandelt. Der Boden ist hier sehr tief und reich an Humus- und Kalkablagerungen. Durch die Nähe zu den Wäldern bläst kalte Luft über die Weinberge und hält die Trauben stetig kühl. Nach jahrzehntelanger Arbeit auf diesem Boden haben wir festgestellt, dass der Cabernet Franc aus diesem Weingarten der Authentischste ist.



weninger

| | |
|-----------------------------|--|
| Rebsorte | Cabernet Franc |
| Alkohol | 13% |
| Allergene | enthält Sulfite / vegan |
| Herkunft | Sopron |
| Klima | Pannonisch |
| Lage | Frettner |
| Boden | Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein |
| Alter der Reben | 23 Jahre |
| Seehöhe | 204 Meter |
| Anbaumethode | biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01 |
| Klon & Unterlage | diverse |
| Erziehungssystem | Guyot |
| Pflanzendichte | 5500 Stöcke / ha |
| Ertrag | 18 hl / ha |
| Lese | selektive Handlese / 4. Oktober 2020 |
| Gärung | spontan / 10 Tage Maischestandzeit / Holzgärständer |
| Lagerung | 24 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau |
| Säure | 4,9 g/l |
| Restzucker | 0,6 g/l |
| Schwefel gesamt | 14 mg/l |
| Schwefel zugesetzt | 10 mg/l |
| Abfüllung | 1300 Flaschen / Januar 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage |
| Trinktemperatur | 18-19°C |

