

weninger



A Glimmer of Hops

mit Wildhopfen aromatisierter Wein

Am Zaun rund um einen unserer Obstgärten siedelte sich vor ein paar Jahren wilder Hopfen an. Keiner unserer befreundeten Bierbrauer wollte mit diesem wilden Hopfen arbeiten. Daher entschlossen wir uns ihn selbst zu verarbeiten:

Der frische, ungekochte Hopfen wurde während der Gärung zum Wein hinzugefügt und verblieb mit ihm in der Amphore für einige Wochen. Da es sich beim Wein um direkt gepressten Blaufränkisch handelte, sind Tannin und Frucht am Gaumen des Glimmer of Hops dem Hopfen zuzuschreiben.



weninger

Rebsorten	Blaufränkisch
Alkohol	12%
Allergene	vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Lese	selektive Handlese / September 2018
Gärung	direkt gepresst / spontan vergoren für 2 Wochen in der Amphore unter Zugabe von frischem Wildhopfen
Lagerung	im Steinzeug / natürlicher biologischer Säureabbau
Schwefel zugesetzt	0 mg/l
Abfüllung	450 Flaschen / Oktober 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C

