

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.

Wir lieben ihn als Aperitif - pur oder mit Tonic.



weninger

Rebsorten	Blaufränkisch
Alkohol	13%
Allergene	enthält Sulfite, vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Lese	selektive Handlese / September 2022
Gärung	direkt gepresst / spontan vergoren für 2 Wochen in der Amphore unter Zugabe von frischem Wildhopfen
Lagerung	im Betonei / natürlicher biologischer Säureabbau
Abfüllung	2300 Flaschen / Juli 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C

