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 Rebzeilen 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.
Bei der Abfüllung des Ponzichter bleibt immer ein Fass im Keller und wird im nächsten Jahr mit dem neuen Wein verschnitten (Solera-System). So entsteht eine Charakteristik, die dem jugendlichen Aroma mehr Komplexität gibt. Der neue Ponzichter zeigt sich extrem trinkfreudig, ohne an Tiefe zu verlieren.

weninger

Jahrgang	solera
Rebsorten	Zweigelt / Blaufränkisch / Syrah
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland und Balf / Sopron
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen / Pannonisch
Boden	Lehm / Gneis
Seehöhe	230 Meter / 200 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Anfang September
Gärung	spontan / ein Teil eingemaischt und ein Teil Ganztrauben
Lagerung	in 40 Jahre alten Eichenfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Schwefel gesamt	15 mg/l
Schwefel zugesetzt	15 mg/l
Abfüllung	40 000 Flaschen / März 2024 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	14-16°C