

weninger



Szőke & Fehér MMXIX

Als wir den Weingarten Frettner im Jahr 1999 ausgepflanzt haben, bestellten wir Pinot Noir Reben für den kalkhaltigen höheren Teil des Weingartens. Aber drei Jahre später entdeckten wir, dass wir zur Hälfte Pinot Blanc- und zu zehn Prozent Pinot Gris-Reben bekommen hatten. 2018 entschieden wir dann, dem Pinot Gris (Szőkebarát - „Grauer Mönch“ auf Ungarisch) mehr Platz zu geben. So vergärten wir Pinot Gris und Pinot Blanc gemeinsam auf den Schalen, und das ist das Ergebnis.



weninger

| | |
|-----------------------------|--|
| Rebsorten | Weißburgunder (Fehérburgundi / Pinot Blanc) / Grauburgunder (Szürkebarát / Pinot Gris) |
| Alkohol | 12% |
| Allergene | enthält Sulfite / vegan |
| Herkunft | Sopron |
| Klima | Pannonisch |
| Lage | Frettner |
| Boden | Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein |
| Alter der Reben | 21 Jahre |
| Seehöhe | 204 Meter |
| Anbaumethode | biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKÖ 01 |
| Klon & Unterlage | diverse |
| Erziehungssystem | Guyot |
| Pflanzendichte | 5400 Stöcke / ha |
| Ertrag | 30 hl / ha |
| Lese | selektive Handlese / September 2019 |
| Gärung | spontan auf den Schalen / 12 Tage |
| Lagerung | 13 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau |
| Abfüllung | 1100 Flaschen / November 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage |
| Trinktemperatur | 12-14°C / dekantieren und große Gläser empfohlen |

