

weninger



## Szürke & Fehér & Kék MMXXIII

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 (Szürkebarát - „Grauer Mönch“ auf Ungarisch) mehr Platz zu geben. So vergärten wir Pinot Gris und Pinot Blanc gemeinsam auf den Schalen. Seit 2021 hat nun die ganze Pinot-Familie zusammengefunden: die Schalen des Blancs und die ganzen Trauben des Gris vergären im gleich gepressten Saft des Noirs. Und das ist das Ergebnis.

In der Farbe zwischen orange und leicht rosa, am Gaumen ist das Tannin präsent, aber nicht zu fordernd. Genau so, wie wir gerne Amberwein trinken.



# weninger

<b>Jahrgang</b>	MMXXIII
<b>Rebsorten</b>	Weißburgunder (Fehérburgundi / Pinot Blanc) / Grauburgunder (Szürkebarát / Pinot Gris) / Blauburgunder (Kékburgundi / Pinot Noir)
<b>Alkohol</b>	12%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Sopron
<b>Klima</b>	Pannonisch
<b>Lage</b>	Frettner
<b>Boden</b>	Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
<b>Pflanzjahr</b>	1999
<b>Seehöhe</b>	204 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	5400 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	30 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / September 2023
<b>Gärung</b>	spontan auf den Schalen / 10 Tage
<b>Lagerung</b>	7 Monate im 500l Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,5 g/l
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	9 mg/l
<b>Abfüllung</b>	9000 Flaschen / Mai 2024 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C / dekantieren und große Gläser empfohlen

