

weninger



Franz plays with Szürke & Fehér

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, 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	20 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 2018
Gärung	spontan auf den Schalen / 12 Tage
Lagerung	16 Monate im großen Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Schwefel gesamt	34 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	1200 Flaschen / November 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C / dekantieren und große Gläser empfohlen

