weninger



Fehérburgundi

"Wer nachempfinden, erleben möchte, was man unter Vin Vivant - lebendiger Wein - zu verstehen hat, sollte sich jenen (2018er) Fehérburgundi (dt.: Weißburgunder) mal zu Gemüte führen. Gediehen auf Schieferböden in den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen von Franz Weninger auf der ungarischen Seite des Neusiedlersees.
Eine zartduftige, florale Köstlichkeit, in der Nase blühende Wildblumenwiesen, Zitronenmelisse, nasses Gras mit einer ordentlichen Portion frischen Limetten- und Pampelmusenzesten.
Am Gaumen unheimlich präzise und straff mit mundwässernder Saftigkeit dank seiner animierenden, leicht spitzen Säure, verhaltener Phenolik und Salzigkeit.
Kann man die Mineralik der unterschiedlichen Böden und Lagen herausschmecken? Ich behaupte ja.
Ein naturbelassener Wein, wie er feiner nicht sein könnte, ohne sich in irgendein Korsett zwängen zu lassen oder bestimmten Dogmen unterzuordnen. Mehr, als nur ein Einstieg in diese wunderbare Weinwelt für (viel zu) kleines Geld." *(Risto Rieger)*

weninger

Jahrgang	2024
Rebsorte	Weißburgunder (Fehérburgundi / Pinot Blanc)
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Frettner
Boden	Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
Alter der Reben	26 Jahre
Seehöhe	204 Meter
Anbaumethode	biodynamisch, biologisch kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5400 Stöcke / ha
Ertrag	30 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2024
Gärung	spontan / großes Holzfass
Lagerung	16 Monate auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	6,9 g/l
Restzucker	0,7 g/l
Schwefel zugesetzt	15 mg/l
Abfüllung	2600 Flaschen / März 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C