

Frettner

Die acht Hektar Weingärten auf dem Frettner-Gelände liegen am Rande eines Eichenwaldes und besitzen ausgezeichnete lehmige Böden. Der alte Felsen der Berge zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Neusiedler See hat sich zu braunen Böden mit Ablagerungen von extrem verwittertem Grundgestein verwandelt. Der Boden ist hier sehr tief und reich an Humus- und Kalkablagerungen. Durch die Nähe zu den Wäldern bläst kalte Luft über die Weinberge und hält die Trauben stetig kühl.
Nach jahrzehntelanger Arbeit auf diesem Boden haben wir festgestellt, dass der Cabernet Franc aus diesem Weingarten der Authentischste ist.

weninger

Jahrgang	2021
Rebsorte	Cabernet Franc
Alkohol	13%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Frettner
Boden	Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
Alter der Reben	24 Jahre
Seehöhe	204 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	18 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 4. Oktober 2021
Gärung	spontan / 10 Tage Maischestandzeit / Holzgärständer
Lagerung	24 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	4,8 g/l
Restzucker	0,6 g/l
Schwefel gesamt	10 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	2000 Flaschen / Mai 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C