weninger



Nectar Noir

Mitte August 2024 hingen an unseren französischen Pinot-Noir-Klonen bereits 30% Rosinen. Ja, es war ein heißes Jahr. Aber es hat uns gezeigt, dass sich unsere Idee eines eleganten Pinot mit diesen Reben nicht verwirklichen lässt.
Also beschlossen wir, die Trauben hängen zu lassen und erst ganz am Ende der Lese zurückzukommen. So entstand dieser Wein. Bei der Ernte hatten die Trauben 29° KMW, das entspricht der Kategorie Beerenauslese.
Nach dem Pressen vergor der Most in Holzfässern. Weil wir Oxidation und Süße lieben, ließen wir die Fässer halbvoll und gaben der Luft Zeit, ihren Teil beizutragen. Nach zwei Jahren war für uns der Moment gekommen, ihn zu füllen.
Er erinnert an die Weine aus Banyuls, doch hier wurde nichts aufgespritet. Die Hefe allein hat die 16,5 % Alkohol erreicht.
Ein Wein, der einen mit Wärme umgarnt. Der perfekte Begleiter am Ende eines guten Essens, ob zu Schokolade, zu Käse oder ganz für sich allein.

weninger

Jahrgang	2024
Rebsorte	Pinot Noir
Alkohol	16,5%
Allergene	enthält Sulfite, vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Frettner
Boden	Parabraunerde mit Ablagerungen von verwittertem Grundgestein
Pflanzjahr	1999
Seehöhe	204 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	14 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 16. Oktober 2024
Gärung	spontan im 500 l Holzfass
Lagerung	24 Monate im 500 l Holzfass
Säure	4,7 g/l
Restzucker	75,1 g/l
Schwefel gesamt	47 mg/l
Abfüllung	1200 Flaschen / Juli 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	14°C