weninger



Pinot Noir

Im 16. Jahrhundert war Pinot Noir die am weitesten verbreitete Rebsorte in Sopron. In dieser Zeit war es der einzige ungarische Wein, der in die ganze Welt exportiert wurde. Diese Sorte verlangte immer viel Aufmerksamkeit von mir. Als Rotwein, der manchmal wie Weißwein agiert, ist er ganz klar ein Wein für spezielle Weintrinker. Nachdem ich zehn Jahre lang Pinot Noir produziert habe, kann ich jetzt sagen, dass ich beginne, diese Rebsorte zu verstehen. Ich reble die Trauben nur teilweise und lasse sie lange auf der Maische stehen. Ein saftiger, fruchtiger Wein, einfach und entspannt wie ein Jack Johnson Song.

weninger

Rebsorte	Pinot Noir
Alkohol	12%
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	35 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2021
Gärung	spontan / 14 Tage Maischestandzeit / Holzgärständer
Lagerung	10 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,0 g/l
Restzucker	0,7 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Abfüllung	2900 Flaschen / August 2022 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C