

weninger



Ponzichter

Ponzichter – so nannte man die deutschsprachigen Winzer rund um Sopron.

„Bohnenzüchter“, sagten die Ungarn, weil zwischen den Rebzeilen Gemüse wuchs, vor allem Bohnen.

Was damals aus Notwendigkeit entstand, erscheint heute erstaunlich zeitgemäß. In schlechten Jahren sicherte der Anbau das Überleben. Und Bohnen, als Hülsenfrüchte, binden Stickstoff aus der Luft und führen ihn dem Boden zu. Während wir heute bewusst an geschlossenen, nachhaltigen Kreisläufen arbeiten, hatten unsere Vorfahren schlicht keine Alternative.

Ponzichter ist ein leichter Rotwein aus unseren biodynamisch bewirtschafteten Weingärten in Ungarn und Österreich. Ein Teil des Weins wird semi-carbonisch vergoren – für Frische und Saftigkeit, ohne die Herkunft zu überdecken.

Bei jeder Füllung bleibt ein Fass im Keller zurück und wird im folgenden Jahr mit dem neuen Wein verschnitten – nach dem Solera-Prinzip. So gewinnt die jugendliche Frucht an Tiefe und Spannung. Der neue Ponzichter zeigt sich offen, trinkfreudig und präzise, ohne an Substanz zu verlieren.



weninger

Jahrgang	solera
Rebsorten	Zweigelt / Syrah
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland und Balf / Sopron
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen / Pannonisch
Boden	Lehm / Gneis
Seehöhe	230 Meter / 200 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Ertrag	40 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Anfang September
Gärung	spontan / ein Teil eingemaischt und ein Teil Ganztrauben (semi-carbonisch)
Lagerung	in 40 Jahre alten Eichenfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	15 mg/l
Abfüllung	Juli 2025 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	14-16°C

