weninger



Höllesgrund Syrah

Ein Wein aus dem ältesten Syrah-Weingarten in Ungarn. Die kargen Böden unserer ungarischen Lagen liebt der Syrah.
Schon seit einiger Zeit haben wir auch hier einen leichteren Weg eingeschlagen. Jedes Jahr werden 20 bis 30 Prozent ganze Trauben mitvergoren, so bleibt er von der Struktur her sehr trinkig. Trotzdem hat er die ganz typische dunkle Syrah-Aromatik von schwarzen Oliven und weißem Pfeffer.
Dieser Wein wird nur in Topjahren produziert.

weninger

Rebsorte	Syrah
Alkohol	13,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Höllesgrund
Boden	Schieferboden mit viel Stein
Alter der Reben	23 Jahre
Seehöhe	184 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 / 29. September 2021
Gärung	spontan / 30% ganze Trauben / 10 Tage Maischestandzeit / Holzgärständer
Lagerung	14 Monate in gebrauchten 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,3 g/l
Restzucker	0,6 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	5200 Flaschen / Januar 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C