weninger



Szürke & Fehér & Kék

Als wir den Weingarten Frettner im Jahr 1999 ausgepflanzt haben, bestellten wir Pinot Noir Reben für den kalkhaltigen höheren Teil des Weingartens. Aber drei Jahre später entdeckten wir, dass wir zur Hälfte Pinot Blanc- und zu zehn Prozent Pinot Gris-Reben bekommen hatten. 2018 entschieden wir dann, dem Pinot Gris (Szürkebarát - „Grauer Mönch“ auf Ungarisch) mehr Platz zu geben. So vergärten wir Pinot Gris und Pinot Blanc gemeinsam auf den Schalen. Seit 2021 hat nun die ganze Pinot-Famile zusammengefunden: die Schalen des Blancs und die ganzen Trauben des Gris vergären im gleich gepressten Saft des Noirs. Und das ist das Ergebnis.
In der Farbe zwischen orange und leicht rosa, am Gaumen ist das Tannin präsent, aber nicht zu fordernd. Genau so, wie wir gerne Amberwein trinken.

weninger

Jahrgang	MMXXV
Rebsorten	Weißburgunder (Fehérburgundi / Pinot Blanc) / Grauburgunder (Szürkebarát / Pinot Gris) / Blauburgunder (Kékburgundi / Pinot Noir)
Alkohol	12,5%
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 nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5400 Stöcke / ha
Ertrag	30 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2025
Gärung	spontan auf den Schalen / 10 Tage
Lagerung	6 Monate im 500l Holzfass / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,8 g/l
Abfüllung	14 600 Flaschen / März 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C / dekantieren und große Gläser empfohlen