

weninger



Kedves Borkedvelők

A tavaszi munkák természetesen minden gazdálkodó számára a legfontosabbak közé tartoznak, mivel e munkák révén alapozhatják meg az idei év termését.

Így van ez a szőlőtermelők esetében is.

Márciusban a Weninger-csapat befejezte a metszést. Jelenleg a szálvesszők lekötözésével és a támaszrendszer esetleges javításaival foglalkozunk és kisebb felületen telepítünk.

A pincében végre befejeződött az almasavak bontása, és most több tétel fejtése és alapkénezése zajlik. Rövidesen palackba kerül a 2006-os évjáratú Fehérburgundi és több tétel esetében itt az ideje a házasítások elkészítésének is.

Kiállításokon, bemutatókon való szereplésben az elmúlt hónap bővelkedett.

Franz új kapcsolatokkal, elégedetten tért haza mind a Március 8-án Londonban mind a Március 15-én Birminghamban megrendezett promóciós rendezvényekről. Franz látogatást tett a "Vini Veri"-n a Veronában az alternatív borászatok számára rendezett kiállításon is.

AKTUALITÁSOK

Az elmúlt hetekben több magazin is beszámolt a tavaly decemberben a Weninger Pincészet által szervezett előadásról.

* Decanter 4. évf. 2. Szám: Összesimulva (Németh Ágnes írása)

"Ennyire egyszerű. Minden mindennel összefügg, egymással egységet alkot. Ember és természet. Növények és állatok. Csak figyelni kell."

* Gusto 7. évf. 2. Szám: A terroir a fejben van (Kling József írása)

"A biodinamika szó szerint azt jelenti, élterő. Tágabb értelemben nem más min ta talaj, a gondolkodásmód a bor és önmagunk új életre keltése."

* Borigo 2007. Február: Biodinamikus Kezdeményezés a Weninger Pincészetnél (Káli Ildikó írása)

"A biodiverzitás megtartásához a talaj helyreállítása, a humusz felépítése alapfeltétel – állítja Weninger."

Az érdeklődő újságírókat a nemzetközileg is elismert szakember Dr.Andrew Christopher Lorand avatta be a Biodinamikus gazdálkodás részleteibe. Az előadás sikerén felbátorodva Dr.Andrew Christopher Lorand szeretné megosztani nézeteit több magyar bortermelővel is, ezért előadás sorozat megszervezésére kért fel bennünket.

EREDMÉNYEK, TESZTEK

* Borkollégium Toplista (Esszencia Magazin 2007 Április)

Vörösborok kategória

4. helyezés: Soproni Caberner Franc 2002

5. helyezés : Soproni Syrah 2003

6. helyezés: Cabernet Franc -Merlot 2003

7. helyezés: Kékfrankos Selection 2003

* Kékfrankos teszt (Bor és Piac Magazin 2007/1)

3. helyezés: Sporn Steiner Kékfrankos 2003

BORAINKRÓL ÍRTÁK

Gusto Magazin 7.évf.1.szám, Kling József

* **Kékfrankos 2005:** " Terroir, érzed? Ha a sósság az, akkor igen. Sporn Steiner

a pohárban. Nagyhordós tétel. Illatában és ízében a piros gyümölcsösség a meghatározó."

- * **Frettner 2003:** " A merlot, a syrah és a kékfrankos háromszöge. A legjobb ár-érték arányú bor a magyar piacon."
- * **Pinot Noir 2004:** " Nem a szín a tannin vagy az íz határozza meg a karakterét, hanem a benne megnyilvánuló harmónia mértéke."
- * **Spern Steiner Kékfrankos 2003:** "Krémes, szép, nagy test, hosszú fűszeres utóíz. Stílusa és személyisége van."
- * **Merlot-Cabernet 2004:** "A hosszú érési periódus mély, sötét színekkel, érett tanninokkal ésfriss gyümölcsökkel pakolta tele a bort. Nagyon Weninger, nagyon terroir!"
- * **Syrah 2004:** " Értékes és koncentrált anyag. Ennek a bornak jót tesz néhány év a pince, vagy a borhűtő mélyén.

Weninger Pincészet

Fő u. 23, 9494 Balf, Hungary

Tel. +36.99.531 082

Fax.+36.99.531 083

balf@weninger.com

www.weninger.com

A Weninger csapat Ön a Weninger Pincészet hírlevelét olvasta. Amennyiben a jövőben nem szeretné hírleveleinket megkapni, úgy kérjük Önt, hogy ezt levélben jelezze a balf@weninger.com e-mail címen