

# weninger



## Kedves Borbarátok,

A Weninger csapat kihasználva a januárban szokatlanul enyhe időjárást főleg a metszési munkálatokkal tölti idejét.

A pincében sem tétlenkedünk, hiszen a természetes úton végzett almasavbontás eddigi tapasztalataink szerint mindig kicsit hosszabb időt vesz igénybe, ezért vannak olyan tételek, ahol a folyamat még csak most ér a végéhez.

Biodinamikus gazdálkodás a Weninger Pincészetnél



Két éves bio-organikus gazdálkodás után a Weninger Pincészet balfi szőlőbirtokain 2006-ban áttértünk biodinamikus gazdálkodásra. A biodinamikus gazdálkodás a legátfogóbb biogazdálkodási módszer. A váltás kétségtelenül nagyobb odafigyelést és több munkát igényel a szőlőterületeken. Ez többek között azt is jelenti, hogy kerüljük a környezetkárosító gyomirtószeres, és rovarölő szerek alkalmazását. Műtrágyák alkalmazása helyett a talajerő visszapótlására szarvasmarha- és lótrágyából, valamint a Fertő-tó partjáról összegyűjtött nádból

komposztot készítünk, amiből hektáronként 35 tonnát szórunk ki a szőlőterületeken.



A biodinamikus termelési eljárások segítségével borainkban a terroár hatása még jobban érvényesülhet.

Giliszta a kompostban

### Rendezvények:

**\* 2007. Február 21. Vinaret kóstolópince [vinaret@vinaret.hu](mailto:vinaret@vinaret.hu)**

Tematikus kóstoló- Weninger ásvány kincsei  
Vendég: Franz Reinhard Weninger-Sopron

**\* 2007. Március 08. London, Royal Opera House, Covent Garden.**

A magyar borbemutatón Franz Reinhard Weninger is megjelenik

**\* 2007. Március 13. Bock Bisztró 19.30**

A Weninger pincészet néhány általunk fontosnak tartott tételét mutatja be a kedves bor iránt érdeklődőknek Franz Reinhard Weninger.

**\* 2007. Március 15-21. Manchester, Birmingham, London**

A Magyar Bormarketing Konzorcium és a Wine Educators International által közösen szervezett és lebonyolított programsorozat. A régió és a Kékfrankos képviselőjét a Weninger pincészet vállalta magára.

**\* 2007. Március 18-20. Prowein, Düsseldorf**

A nemzetközi borászati seregszemle magyar nemzeti standján a Weninger pincészet is képviselteti magát az alábbi standon:  
Halle 3 / C08

### Tesztek-eredmények:

**\* Borigo 2003-as nagy vörösbor teszt (November 2006)**

Sporn Steiner Kékfrankos (90 pont)-kategória győztes  
Weninger Soproni Merlot (90 pont)

Weninger Soproni Syrah (92 pont)  
Weninger Soproni Cabernet Franc (89 pont)-fantasztikus bor

**\* Borigo Top 100 (2006 December)**

14. helyezés: Weninger Soproni Syrah 2003 (92 pont)  
31. helyezés: Weninger Soproni Cabernet Franc 2003 (92 pont)  
32. helyezés: Gere & Weninger Villányi Rosé Cuvée 2005 (85 pont)  
41. helyezés: Sporn Steiner Kékfrankos (90 pont)  
56. helyezés: Weninger Soproni Merlot 2003 (90 pont)  
68. helyezés: Gere & Weninger Cabernet Franc Sel. 2003 (89 pont)  
97. helyezés: Weninger Merlot-Cabernet 2003 (88 pont)

**\* Borivó Top 100 (2006)**

8. helyezés: Sporn Steiner Kékfrankos 2003  
60. helyezés: Weninger Soproni Syrah 2003

**\* Weinwelt (Feb-Márc.2007)**

"Ez az a magyar bor, amit mindenki szeretne birtokolni.  
"Sporn Steiner Kékfrankos 2003 \*\*\*

**Weninger Pincészet**

Fö u. 23, 9494 Balf, Hungary  
Tel. +36.99.531 082  
Fax. +36.99.531 083  
balf@weninger.com  
www.weninger.com

If you want to receive this mail in english, please write a note to balf@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 .