

weninger



Hochäcker 2017

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Rieden in Horitschon. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Das macht sie zu einem traditionellen Boden für Blaufränkisch. Unsere Rebstöcke im Alter von 40 Jahren bringen hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität.

Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.



weninger

| | |
|-----------------------------|---|
| Rebsorte | Blaufränkisch |
| Alkohol | 12,5% |
| Allergene | enthält Sulfite / vegan |
| Herkunft | Horitschon / Mittelburgenland |
| Klima | Pannonisch mit illyrischen Einflüssen |
| Lage | Hochäcker |
| Boden | eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit Grobanteilen |
| Alter der Reben | 20-40 Jahre |
| Seehöhe | 234 Meter |
| Anbaumethode | biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402 |
| Klon & Unterlage | diverse |
| Erziehungssystem | Guyot |
| Pflanzendichte | 4500 Stöcke / ha |
| Ertrag | 40 hl / ha |
| Lese | selektive Handlese / Oktober 2017 |
| Gärung | spontan / 10 Tage in Holz- oder Betontanks |
| Lagerung | 16 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau |
| Säure | 5,6 g/l |
| Restzucker | 1 g/l |
| Schwefel gesamt | 15 mg/l |
| Schwefel zugesetzt | 10 mg/l |
| Abfüllung | 26 000 Flaschen / Juli 2019 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

