weninger



Steiner

Die Lage Steiner in Sopron liegt im südwestlichsten Winkel des Neusiedler Sees, in leichter Hangneigung Richtung Osten. In den Annalen von Ödenburg wurde dieser Weingarten 1680 zum besten und teuersten Weinberg von Westungarn (heutiges Burgenland) klassifiziert. Der Gneis und Glimmerschiefer, der bis an die Oberfläche kommt, macht den Boden durchlässig, daher trocken und heiß.
Ein sehr eigenständiger Wein. Der steinige Boden erwärmt sich im Laufe des Tages. Dies bringt viel Würze, dunkle Beeren- und Kräuteraromen. Am Gaumen ringen die Tannine um Aufmerksamkeit.

weninger

Jahrgang	2020
Rebsorte	Blaufränkisch (Kékfrankos)
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Steiner
Boden	Schieferboden mit viel Stein (Gneis und Glimmerschiefer)
Alter der Reben	53 Jahre
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	3300 Stöcke / ha
Ertrag	21 hl / ha
Lese	selektive Handlese / 29. September 2020
Gärung	spontan / 14 Tage in Holz- oder Betontanks
Lagerung	24 Monate in 500-Liter-Holzfässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,8 g/l
Restzucker	0,8 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	2280 Flaschen / November 2022 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C