weninger



Syrah 2018

Ein Wein aus dem ältesten Syrah-Weingarten in Ungarn: als mein Vater 1997 den Boden des Spern Steiner betrachtete, war Syrah die Sorte, die ihm in den Sinn kam. Der Boden ist reich an Gneis und Glimmerschiefer und sehr heiß - das ist es auch, was diese Sorte braucht. Zur Erntezeit versuche ich, an den Punkt zu kommen, an dem die Beeren ein wenig schrumpfen (wie ein Golfball) - in diesem Stadium verändert sich anscheinend viel des Geschmacks in den Beeren - von purem Pfeffer geht es mehr in Richtung schwarzer Oliven und der Körper wird voller. Dieser Wein wird nur in Topjahren produziert.

weninger

Rebsorte	Syrah
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Sopron
Klima	Pannonisch
Lage	Steiner
Boden	Schieferboden mit viel Stein
Alter der Reben	18 Jahre
Seehöhe	184 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Biokontroll Hungaria HU-ÖKO 01
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	5500 Stöcke / ha
Ertrag	35 hl / ha
Lese	selektive Handlese / Oktober 2018
Gärung	spontan / 14 Tage Maischestandzeit / Holzgärständer
Lagerung	24 Monate in 500-Liter-Fässern / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,8 g/l
Restzucker	0,5 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Abfüllung	1300 Flaschen / November 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	18-19°C