

weninger

Dürrau 2015

Origin:	Austria, Mittelburgenland, Horitschon
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Dürrau
Site Type:	hilly land
Varietal:	Blafränkisch 100 % 60 - 80 years 5700 plants/ha 3300 liter/ha
Geographical Orientation:	east
Sea Level:	250 m
Soil:	heavy clay iron




Weather / Climate

Climate: pannonic

Cellar

Harvest: handpicked | beginning/october

Weingut Weninger | Florianigasse 11 | 7321 Horitschon | Austria

weingut@weninger.com | www.weninger.com | weninger.com/de/products |  | www.instagram.com/franz_weninger

Malolactic Fermentation:	yes
Mazeration:	3 day(s) warm
Mash Fermentation:	complete destemming Stems: 0 % 10 day(s) 100 %
Fermentation:	spontaneous open wooden barrel 500 L used barrel
Maturing:	large wooden barrel 500 L used barrel 18 month(s)
Time on the Fine Yeast:	18 month(s)
Bottling:	natural cork beginning/july 2017 3300 bottles

Data

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	14 %
Residual Sugar:	1 g/l
Acid:	6.2 g/l
Total Sulfur:	< 18 mg
Certificates:	organic, Demeter, respect - BIODYN, bio-dynamic, LACON
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	14 - 18 °C
Aging Potential:	high (20 years)
Optimum Drinking Year:	2018 - 2033

Wine Description

Ein leicht gegen Südost geneigter Rücken. Auf dem schwersten und tiefgründigsten Lehmboden mit sehr hohem Tongehalt stehen hier unsere Blaufränkisch-Reben, die 1960 ausgepflanzt wurden. Der Boden enthält sehr viel Eisen, was man an rostbraunen Flecken in der Erde gut erkennen kann. Im dichten Lehmboden kann stets genügend Wasser gespeichert werden. Unser kühler Boden. Das Wasser im Boden bringt Frische und feine Säure in den Wein. Der Tongehalt bewirkt einen runden Gaumen mit einer enormen Länge. In der Nase reife Beeren mit viel Würze. Der Wein ruht in sich und strahlt diese Ruhe auch aus.

Winery

Soil as the origin of life. Unbound yet deeply rooted.