

# weninger

## Dürrau 2015

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

### Cellar

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

### Data

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

### Buying Sources

<b>Del Fabro:</b>	Austria, <a href="http://www.delfabro.at">http://www.delfabro.at</a>
<b>Meinl am Graben:</b>	Austria, <a href="http://www.meinlamgraben.at/Online-Store">http://www.meinlamgraben.at/Online-Store</a>
<b>Morandell:</b>	Austria, <a href="http://www.morandell.com">http://www.morandell.com</a>
<b>Transgourmet:</b>	Austria, <a href="http://www.transgourmet.at">http://www.transgourmet.at</a>
<b>Wein &amp; Co:</b>	Europe, <a href="http://www.weinco.at">http://www.weinco.at</a>

### 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.