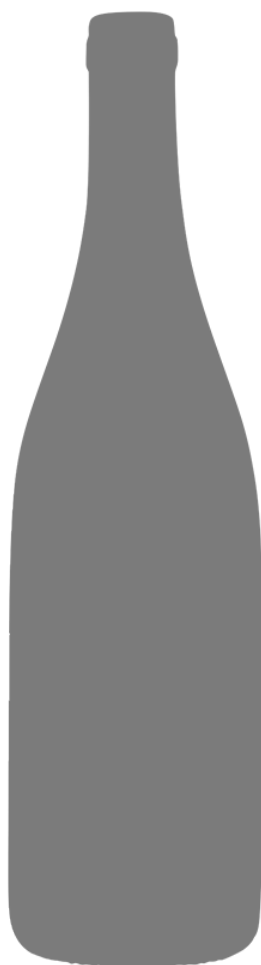


WENINGER

BALF SOPRON

Burgenland , Autriche



Disponibilité Importation privée

Humain Franz R. Weninger

Millésime 2015

Appellation Sopron

Sols Sol brun sans calcaire et rocheux

Altitude Des Vignes 210 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est

Cépages 100% Kékfrankos (Blafränkisch)

Viticulture Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402

Palissage Guyot

Pi/Hect 5 500 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Les raisins sont mis dans des réservoirs par gravité. Les levures fermentent en cuve d'acier inoxydable. 3 semaines de macération.

Levures indigènes

Élevage En barrique. Aucun pompage. La fermentation malolactique a lieu dans une cave fraîche. Le vin est embouteillé sans aucun collage ou filtration

Alcool 11.9% alc./vol.

Sulfites 0 mg/l

Sucre 1.2 g/l

Acidité 6.5 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Premier nez raffiné avec de petits fruits rouges et surtout beaucoup de franches notes minérales, évolution absolument captivante. Texture délicate, vin pur et parfait à l'image de son vignoble, élégante acidité et tanins veloutés avec à nouveau beaucoup de fruit et de minéralité dans la finale.

Température De Service 16-18 °C