

WENINGER

HORITSCHONER BLAUFRÄNKISH

Burgenland , Autriche



Disponibilité Importation privée

Humain Franz R. Weninger

Millésime 2015

Appellation Burgenland DAC

Sols Argile chalybeate (ferrugineuse)

Altitude Des Vignes 130 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Variable

Cépages 100% Blaufränkisch

Viticulture Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fermentation spontanée. Dix jours de macération. Fermentation malolactique naturelle.

Levures indigènes

Élevage 9 mois dans de grands fûts de chêne.

Alcool 13.2% alc./vol.

Sulfites 32 mg/l

Sucre 1.1 g/l

Acidité 5.4 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation Notes de mûres, de cerises noires et d'épices. Tanins fins, belle acidité bien intégrée et longue finale agréable.

Température De 16-18°C

Service

BOIRES