## WENINGER

## **STEINER SOPRON**

Burgenland, Autriche



Disponibilité Importation privée

Humain Franz R. Weninger

Millésime 2013

**Appellation** Sopron

**Sols** Couches minérales et roche

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

**Orientation** Est

Cépages 100% Kékfrankos (Blaufränkisch)

Viticulture Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402

Palissage Guyot

Pi/Hect 3 300 pi/ha

HI/Hect 21 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 indigénes

Élevage En barrique. Aucun pompage. La fermentation malolactique a lieu

dans une cave fraiche. Le vin est embouteillé sans aucun collage ou

filtration.

Alcool 12.9% alc./vol.

Sulfites 0 mg/l

Sucre 0.8 g/l

Acidité 6.1 g/

Couleur Rouge rubis

**Dégustation** Le sol rocheux absorbe la chaleur pendant la journée. Cela délivre

beaucoup d'épices ainsi que des arômes de petits fruits noirs et d'herbes. Les tanins rivalisent pour attirer l'attention en bouche.

Température De 18-19 oC

Service