

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 (Blafränkisch)

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 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 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 Service 18-19 oC

BOIRES
