

AUSTRIA - MITTELBURGENLAND

## WEINGUT WENINGER

FRANZ REINHARD WENINGER  
HORITSCHON



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus tradizionale 1982 molte generazioni Burgenland suolo pesante ferruginoso vitigni autoctoni Blaufränkisch biodinamica vendemmia manuale manualità lunghe fermentazioni inox botti grandi mineralità energia essenzialità naturale



### ● ROSZA PETSOVITS



#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Gneiss e calcareo  
**Vitigno:** Syrah, Pinot Noir e Saint Laurent  
**Estensione del vigneto:** 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** n.p.  
**Densità media ceppi per ha:** 4000  
**Età media del vigneto:** 20 anni  
**Produzione media per ettaro:** 55.0 hl  
**Vendemmia:** Manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Brevissimo contatto con le bucce e fermentazione spontanea in botti grandi di rovere usate. Affinamento per 8 mesi nelle stesse a contatto con le fecce fini.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 9.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 9200

#### LEGENDA

- Vino spumante 
- Vino bianco 
- Vino bianco macerato 
- Vino rosato 
- Vino rosso 
- Vino dolce 
- Lavorazione in anfora 
- Senza solforosa aggiunta 
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 

#### EVENTI

Cheese 2017  
Austria al massimo - Weninger e Wimmer Czerny

#### VIDEO



Franz Weninger

### ● BLAUFRÄNKISCH



**Blaufränkisch**  
Mittelburgenland D.A.C.

#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Terriccio su argille ferruginose.  
**Vitigno:** Blaufränkisch  
**Estensione del vigneto:** 8.0 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** n.p.  
**Densità media ceppi per ha:** 5000  
**Età media del vigneto:** 30 anni  
**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl  
**Vendemmia:** raccolta manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione di 16 giorni in contenitori d'acciaio. Affinamento per 14 mesi in grandi fusti di rovere sulle fecce fini.  
**Zuccheri residui:** 1.0 g/l  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 35.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 20000

#### CARATTERISTICHE

Vino rosso vinoso, speziato, dalla bocca morbida e vegetale.

#### ABBINAMENTI

Piatti a base di selvaggina.

### ● BLAUFRÄNKISCH HOCHÄCKER



**Hochäcker**  
BLAUFRÄNKISCH 2011

#### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** argille rosse ferrose  
**Vitigno:** Blaufränkisch  
**Estensione del vigneto:** 5.0 ha. Lavorato in biodinamica.  
**Tipo d'impianto:** n.p.  
**Densità media ceppi per ha:** 4500  
**Età media del vigneto:** 40 anni  
**Produzione media per ettaro:** 35.0 hl  
**Vendemmia:** raccolta manuale

#### IN CANTINA

**Vinificazione:** Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione di 21 giorni in grandi botti di rovere usate, e affinamento sulle fecce fini nelle stesse per 18 mesi.  
**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 27.0 mg/l  
**Bottiglie prodotte:** ca. 15000

#### CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso speziato, fruttato (prugne e mirtilli neri) e dalla bocca speziata, fruttata sostenuta da tannini fini e da un lungo finale.

#### ABBINAMENTI

Piatti a base di cacciagione e selvaggina, etc.