

## Kékfrankos „Balf“, rot

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070118

### Ein Wein „gegen den Durst“ aus ungarischen und burgenländischen Weingärten am Neusiedlersee

Ungarn ist ein durchaus ungewöhnliches Weinbaugebiet. Das hat sicher mit den vielen Verwerfungen der letzten Jahrhunderte zu tun. Ein Beispiel für dieses Ungewöhnliche ist die Tatsache, dass man bis heute eher auf die typischen internationalen Rotweinsorten setzt, während der heimische Kékfrankos, der aller Wahrscheinlichkeit nach aus der Region um Sopron stammt, im eigenen Land kaum geachtet wurde und teils immer noch nicht wird. Dabei hatten die Österreicher ihren Nachbarn schon vorgemacht, was man aus dieser Sorte, die dort „Blaufränkisch“ heißt, alles zaubern kann. Früher waren es vor allem extrahiert konzentrierte Weine im modernen Bordelaiser Stil, die im Barrique ausgebaut wurden. Danach kamen immer mehr Blaufränkisch in einer eher burgundisch feinen, frischen und feinwürzigen Ausrichtung. Den Grundstein für einen solchen Stil in Ungarn haben Ende der 1990er-Jahre die Weningers in Sopron gelegt. Und sie haben ihn immer weiter verfeinert. So entsteht heute mit dem „Balf“ ein Ortswein aus Weinlagen vom ungarischen Teil am Neusiedler See, der tief vom Terroir der Region geprägt ist, während sich der Weinmacher Franz Weninger ganz bewusst mit Eingriffen im Keller zurückhält. Die Böden sind von Schiefer, verwittertem Grundgestein und Parabraunerde geprägt, das Klima ist pannonisch. Die Reben sind seit langer Zeit biologisch und seit Jahren auch biodynamisch bewirtschaftet, und Franz Weninger hat, getreu seinem Motto „Weninger ist mehr“, im Keller immer weiter reduziert und vereinfacht. Übersetzt heißt das, dass die Trauben nach der Handlese noch einmal



Kontrollstelle: HU-ÖKO-01



selektiert, weitgehend entrappt und per Schwerkraft in die Tanks befördert werden, wo sie spontan und über zwei bis drei Wochen vergären. Schließlich reift der Wein über 15 Monate hinweg in großen Holzfässern, wird dann mit minimalem (wenn überhaupt) Schwefel unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Genau in dieser Einfachheit liegen Kraft und Charakter des Weins, der vom ersten Moment an begeistert. Da ist diese kühle, saftige und dunkle, erdige und feinwürzige Anmutung, die ganz pur und klar wirkt. Da ist diese etwas saure, aber saftige Frucht von Kirschen und Johannisbeeren, auch etwas Tonisches und Mineralisches, wie man es im Wasser der vielen Heilquellen des Ortes finden kann. Dazu kommen mit Luft immer mehr Schattenmorellen, die etwas dunkler und wärmer wirken, ferner Hagebutten und Schlehen, trockenes Unterholz und Geäst, Erde und ein Hauch von Eisen, aber auch ein wenig Schokolade. Am Gaumen wirkt der Wein seidig und sanft im Tannin, er ist dabei frisch und lebendig in der Säure, dunkel und saftig in der Frucht und hat einen ordentlichen Zug. Das ist – man schaue auf den Preis und reflektiere die aufwendige Vorarbeit – ein fantastischer Weinwert und ein Wein, der für das, was er bietet, fast zu günstig im Preis ist, zumal alles bis ins letzte Detail der Flaschenausstattung sehr wertig und harmonisch abgestimmt ist.

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2028 mit Freude trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	14 mg/l
Gesamtsäure	6.3 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003