

## Kékfrankos „Steiner“, rot

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070417

### Einer dieser wunderbaren Weinwerte aus dem Keller von Franz Weninger!

In den Annalen der Stadt Ödenburg, dem heutigen Sopron, wurde die Lage Steiner, aus der dieser Kékfrankos stammt, als die beste und teuerste Lage im gesamten Westungarn – wozu damals auch noch weite Teile des Burgenlandes gehörten – klassifiziert. Dann geriet die Lage ein wenig in Vergessenheit, bis man den Steiner, der lange der Kirche von Sopron gehörte, der Familie Weninger anbot. Das war in den 1990er-Jahren, und Franz Weninger hatte sich mit seinem Engagement um den ungarischen Weinbau schon einen Namen gemacht. Als Franz sen. und Franz jun. den Steiner 1997 zum ersten Mal betraten, waren sie überwältigt von der Schönheit und der Besonderheit der Lage. Sie befindet sich nur unweit des Neusiedler Sees und gehörte damals schon zu einem der wenigen Naturschutzgebiete hinter dem Eisernen Vorhang. Schnell wurde den beiden klar, dass auch die Lage an sich ganz anders war als diejenige, die sie selber in Horitschon besaßen, das ja nicht weit entfernt liegt. Hier bot sich die Möglichkeit, Blaufränkisch, also Kékfrankos, wie er in Ungarn heißt, noch einmal ganz anders zu interpretieren. Diese Chance haben sie genutzt. Das Besondere beim Steiner ist vor allem der steinige Boden mit viel Gneis und Glimmerschiefer, der eine ganz andere Durchlässigkeit besitzt als die stärker vom Lehm geprägten Lagen in Horitschon. Im Glas wirkt sich das deutlich aus. Der „Steiner“ wird wie alle anderen Weine der Weningers auch in biologisch und biodynamisch gepflegten Weingärten erzeugt. Die Trauben wurden von Hand gelesen, per Schwerkraft in die Gärständer befördert und drei bis vier Wochen



Kontrollstelle: HU-Ä-KO-01



spontan vergoren und auf der Maische belassen. Schließlich reifte der Kékfrankos nach dem biologischen Säureabbau für zwei Jahre im tonneau und dann weiter auf der Flasche. Danach wurde er unfiltriert, ungeschönt und minimal geschwefelt gefüllt. Was einem beim „Steiner“ erwartet, ist ein beeindruckend würziger Vertreter des Blaufränkisch. Tatsächlich zeigt der Wein zunächst einmal eine reduktive Note mit einem Hauch von Schießpulver. Dahinter wird die dunkle, ja fast schwarz wirkende Frucht von Schlehen und Holunder offensichtlich, die begleitet wird von Rauchfleisch und dunkler, leicht feuchter Erde, von trockenem Unterholz und Trüffeln, getrockneten Kirschen und dunklem Tabak. Geradezu mysteriös wirkt der Wein, und von ihm scheint eine ganz eigene Kraft auszugehen, die sich am Gaumen noch verstärkt. Dort packt einen der „Steiner“ vollends und zieht einen mit sich. Würzige Noten dominieren. Der Wein wirkt dunkel, saftig, reif, aber auch säurebetont und überaus frisch. Dabei wird der Reigen eingefasst von einem eleganten und seidigen Tannin, der dem „Steiner“ die Noblesse gibt, die dieser große Wein Westungarns verdient.

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035 mit Freude trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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)

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

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

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333