

## Blaufränkisch „Kalkofen“

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070517

### Der Name ist Programm. Das ist burgundischer Blaufränkisch vom Kalkboden.

Wenn man es nicht besser wüsste, immerhin hat man sich den Blaufränkisch „Kalkofen“ ja eben selbst eingeschonkt, dann könnte man bei diesem Wein aus dem Mittelburgenland auf die Idee kommen, einen „Côte de Nuits“ aus einer sehr guten Premier-Cru-Lage im Glas zu haben. Und so weit hergeholt ist das ja letztlich auch nicht. Schließlich kann man den Blaufränkisch durchaus zu den burgundischen Rebsorten zählen, und der Boden – der Name deutet es an – ist zwar kein jurassischer Kalk, sondern aus dem Mittelmiozän, also deutlich jünger, aber man wird sehr schnell der Energie gewahr, die Weine von einem solchen Boden besitzen. Der „Kalkofen“ trägt diesen Namen ähnlich wie die Grand-Cru-Lage in der Pfälzer Mittelhaardt wegen der Tätigkeit, die hier früher verrichtet wurde: Man hat Kalk gebrannt. Als Ofen entpuppt sich die Lage nämlich nicht – sie ist eine der kühlest Rotweinlagen im Mittelburgenland und liegt auf 360 Metern Höhe in Ritzing am westlichen Ende der Appellation. Die Weningers haben ihre Rebstöcke hier im Jahr 1999 gepflanzt. Das zunehmende Alter der Reben, die inzwischen sehr tief in diesem lockeren Kalkmergelgeröll wurzeln, hat auch den Wein immer komplexer werden lassen. Sie wurden von Anfang an biologisch, später dann biodynamisch gepflegt und liefern kleinbeerige, feste Trauben, die nach der Handlese weitgehend entrappt und leicht gequetscht werden, bevor sie per Schwerkraft in den Fermenter gelangen, wo sie spontan gären. Rund zwei Wochen dauert hier die Maischestandzeit. Dann folgt der biologische Säureabbau, und im Anschluss wird



Kontrollstelle: AT-BIO-402



der „Kalkofen“ über 20 Monate hinweg im Tonneau ausgebaut. Schnell wird klar, dass der Blaufränkisch „Kalkofen“ ein Wein ist, der eine ganz eigene Kraft und Spannung aufbaut. Im Duft changiert er zwischen sauren und süßen Kirschen, Cranberrys und Roten Johannisbeeren, Preiselbeeren und Blutorangen, Holunder und Schlehen. Die vielschichtige Frucht wird begleitet von Kräutern und Kalk, von Unterholz und feinkörniger Erde, von ein wenig Tabak und Schokolade. Am Gaumen dann kann man über die engmaschige Verknüpfung von feinen Tanninen und eine ebenso feine, aber absolut präzise, den Wein unter Spannung versetzende Säure nur staunen. Obwohl die Reben noch nicht sonderlich alt sind, bringen sie schon die besondere elektrisierende Mineralität an die Zunge, die kurz zurückzucken möchte, weil sie so sehr von dem kleinen Stromstoß überrascht ist, den dieser pikante, feine und elegante Blaufränkisch bietet.

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

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	22 mg/l
Gesamtsäure	6,1 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)

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

<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: DEUTDE33330333

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