

Blaufränkisch „Dürrau“

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070616

Blaufränkisch auf höchstem Niveau – einer der großen Weine des Burgenlands!

Im südöstlichen Teil von Horitschon befindet sich die Lage Dürrau mit dem schwersten und tiefgründigsten Boden im Lagenportfolio von Weninger. Dieser Boden besteht aus Lehm mit einem hohen Tongehalt, der so viel Eisen besitzt, dass häufig Rostflecken zutage treten. Gerade in wärmeren Jahren kann dieser kühlste aller Böden des Weinguts extrem lange das Wasser speichern, weshalb die Reben dort kaum einmal Trockenstress ausgesetzt sind. Die 60 Jahre alten Reben, deren Wurzeln tief in den Boden eingedrungen sind, werden wie überall bei Weningers nach biodynamischen Methoden gepflegt und gehegt. Der Ertrag zum Ende des Herbstes ist für das Mittelburgenland mit rund 33 Hekto liter pro Hektar immer recht gering, dafür erhält man bildschöne, kleine, feste, aromatische Blaufränkisch-Trauben. Die Lese erfolgt von Hand, vergoren wird der Wein spontan in alten, offenen tonneaux. Auch Säureabbau und Ausbau (24 Monate) finden im tonneau statt. Bewegt wird der Wein per Schwerkraft, aufgefüllt, geschönt oder filtriert wird nicht und nur minimal, wenn überhaupt, geschwefelt. Man kann hier mit Fug und Recht von einem Naturwein sprechen, und zwar von einem, der die Größe eines Grand Cru besitzt. Wann wird klar, dass man es mit einem großen Wein zu tun hat? Im Duft kann man es sicher schon erahnen – so auch hier: Der Wein birgt eine ganz besondere Form der Noblesse, die sich schon hier in der Balance und Tiefe der Aromen ausdrückt und vor allem in der damit hervorgerufenen Erwartung, ein Meisterwerk an den Gaumen zu bekommen. Man möchte probieren und gleichzeitig die Sinnlichkeit des Dufts noch ein wenig länger einatmen, die Vorfreude hinauszögern. Beim „Dürrau“ ist es die gezähmte Kraft, die Dunkelheit, die den Wein umgibt, die aber gleichzeitig von frischen Aromen durchdrungen ist. Hier eine Schlehe, dort eine Orange, hier eine Handvoll Johannisbeeren, dort Holunder und Gestein, Kirschen satt von sauer bis süß und von frisch bis getrocknet. Dazu Gehölz, Tabak, Erde, Zimt und ein wenig Macchia. Was am Gaumen folgt, ist eine kleine Explosion an Frische und Saftigkeit, an Vielschichtigkeit und Trinkspaß. Das ist Wein, der genau die Balance zwischen Erde, Gestein und dem Äther und höheren Sphären erreicht. Er schwebt geradezu und dürfte es eigentlich gar nicht, da er



Kontrollstelle: AT-BIO-402



damit gleichsam die Gesetze der Schwerkraft aushebeln würde. Das ist es, was für uns einen großen Wein ausmacht. Es ist die Balance, die einen nicht mehr loslässt. Es ist ferner die Summe aller Teile, die dann so viel besser wird, als wenn man „nur“ die einzelnen Elemente von Frucht, Gewürzen, Gestein, Säure und so weiter aufzählt und dann doch irgendwann an seine Grenzen stößt. Dieser 2016er „Dürrau“ ist kraftvoll und gleichzeitig im höchsten Maße charmant. Er birst nur so vor Frucht, wirkt aber gleichzeitig gar nicht opulent. Stattdessen verbindet sich diese Frucht mit all den erdigen und auch frischen, ätherischen Nuancen, gleitet auf einem überaus feinen, tonigen Tannin über den Gaumen in ein Finale, das gar nicht enden will. Ganz ohne Zweifel hat man hier etwas ganz Besonderes und Berührendes im Glas. Und man möchte es ganz sicher nicht bei einem

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

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	12 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

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: DEUTDE33HAN

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