

## Furmint „Stein“, weiß

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Furmint
Bestell-Nr.	OBL070220

### Es ist an der Zeit: Frühlingserwachen für Furmint!

Den Blick ins nahe Ungarn – lange von der Weltpolitik verunmöglicht – war Franz Weninger sen. Schon früh ein Anliegen. Die ersten Investitionen mit Attila Gere in Villany, später mit seinem Sohn Franz Reinhard in Sopron, wurden nicht immer vom Markterfolg gekrönt. Erst die Naturwein-Bewegung verstand so richtig, welche Schätze die Weningers den Gneis- und Glimmerböden auf der ungarischen Seite des Neusiedler Sees da entlockten. „Weninger wäre ohne dieses Engagement in Ungarn sicher nicht das, was wir heute sind“, gab dem Winzer die Zeit recht. Und so verwundert es nicht, dass der biodynamische Betrieb auch wieder auf eine Sorte setzte, die früher einmal als der „Riesling des Ostens“ galt. Der Furmint hat sich aber erst seinen Stellenwert als trockener Wein (und nicht „nur“ Bestandteil des süßen Tokajers) in Ungarn und Österreich langsam zurückerobern müssen. Der „Stein“ ist erst der dritte Jahrgang, doch allein die technischen Werte – 11,5% Alkohol bei voller Aromatik – zeigen, dass diese Sorte den Boden der Lage Steiner liebt. Auch hier schließt ein Blick in die Historie des ehemaligen K.u.k.-Westungarn den Kreis. Denn in den Annalen von Ödenburg, wie die Stadt Sopron früher hieß, wurde dieser Weingarten 1680 zum besten und teuersten Weinberg der ganzen Region klassifiziert. Gegenüber dem zweiten Furmint Weningers, dem „Kalk“, weist der „Stein“ eine etwas reifere Aromatik auf. Oder, wie es Franz Reinhard Weninger deutlich poetischer formuliert: er ist „golden“. Und so gelangt er auch ins Glas. Der Duft kommt mit einem „Burgunderstinker!“ daher, mit dem man Lehrbücher über



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Reduktion im Weißwein schreiben könnte: Schweizer Kracher pur! Allerdings ist der Schießpulver-Touch immens attraktiv mit Lychee und Magnolien verwoben. Mit Luft – die man ihm auch geben sollte! – gesellt sich auch eine ordentliche Dosis Blutorange hinzu. Die feine Gerbstoff-Struktur am Gaumen und seine angenehme Leichtigkeit erinnern an Malven, aber auch eingeschrumpelten Apfel und Gelbe Kiwi. Den mineralischen Schliff des Soproner Weinbergs gibt es nach hinten hinaus als „supplement“ dazu.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2027.

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)

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: KRSAD333