

Blaufränkisch „Hochäcker“ (2018)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL070318

Aus der Parade-Lage, gemacht für „trinkigen“ Blaufränkisch

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Rieden in Horitschon. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Das macht sie zu einem traditionellen Boden für Blaufränkisch – bei vielen Winzern des Ortes stammen die Einstiegsweine von hier. Mit einem nahezu idealen West-Ost-Verlauf des sanften Rückens sorgt die Sonne auch ganztags für gute und gleichmäßige Erwärmung der Weingärten. Doch die Rebstöcke der Weninger sind zudem bis zu 40 Jahre alt und ergeben hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität. Das ist aber nur die eine Seite hinter dem „Hochäcker“, denn die Handschrift des Winzers Franz Reinhard Weninger arbeitet die Präzision erst heraus. Und zwar, indem sie dem Boden, den Rebstöcken und ihrer Symbiose vertraut. So ergibt sich der ungeschönte Ausdruck des Blaufränkisch, der mit seiner Kühle und Finesse zu überraschen versteht. Bereits bei diesem Einstieg in die Rotweine Weningers gilt sein Credo: „Wir haben nie versucht, den Behälter oder den Ausbau unsere Weine in den Vordergrund zu stellen“. Deshalb findet sich das Behältnis, in dem der Wein lagerte nie auf den Etiketten. Denn es geht in Horitschon um etwas Anderes: „Guter Wein erzählt von seiner Herkunft und seiner Geschichte. Und wenn diese Geschichte Gänsehaut erzeugt, dann ist es sehr guter Wein“. Wie frisch geschlagener Ziegel-Staub duftet es nach sonnenbeschienenem Ton. Die – vornehm zurückhaltende – Kirschfrucht der Sorte döst ebenso entspannt vor sich hin, garniert mit frischem Nelkenpfeffer und Holunderholz. Kein Gramm Fett ist zu sehen, keine Schminke nötig, sagt uns dieser



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Duft! Mundfüllend und zurückhalten zugleich ist dieses Oxymoron namens „Hochäcker“. Fein gemahlener Schwarzer Pfeffer begleitet die wie ein pointilistisches Porträt einer Kirsche nur hingetupfte rote Frucht. „Easy drinking“ so finessenreich hinzubekommen ist eine eigene Kunst.

Ab sofort bis 2030

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33HAN33

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