

„Ponzichter“, rot (2020)

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Weninger - Burgenland
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir, Zweigelt
Bestell-Nr.	OBL070920

Burgenland? Ungarn? „Vin de soif“ vom Neusiedler See!

Als „Ponzichter“ wurden früher die deutschsprachigen Einwohner Westungarns bezeichnet. „Ponzichter“ waren Bohnenzüchter, der Name eine Verballhornung. Doch die Deutschsprachigen im ungarischen Teil des Burgenlandes waren keineswegs nur Bohnen-Spezialisten. Sie bauten auch Obst und anderes Gemüse an, verstanden sich nicht zuletzt auf den An- und Ausbau von Trauben. Dass sie all dies auf den Feldern fröhlich durcheinander anbauten, taten die Ungarn zwar als besonderen Spleen ab, und doch war das durchaus sinnvoll: Denn Bohnen sind Leguminosen, die Stickstoff in den Boden bringen. Sie wirken also wie ein natürliches Düngemittel und fördern das Rebenwachstum. Den Begriff „Ponzichter“ hat Franz Weninger als deutschsprachiger Winzer in Ungarn wieder aufgenommen. Die Trauben, die er für diesen Rotwein verwendet, stammen ausnahmsweise nicht vom Blaufränkisch, sondern von Pinot Noir und Zweigelt. Ein Teil der Reben steht in Franz Weningers Heimatort Horitschon im Mittelburgenland, ein Teil in Balf in Sopron, ein Teil wuchs auf Lehm, der andere auf Gneis. Sämtliche Felder werden hier nach biologischen und biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, und natürlich werden die Trauben von Hand (wie immer bei Weninger) entrappt, eingemaischt und spontan mit Anteilen von Ganztrauben vergoren. Danach wird der Wein über anderthalb Jahre in großen alten Eichenfässern ausgebaut. Zur Füllung gibt es eine minimale Schwefelung – und fertig ist der „Ponzichter“! In Weningers Portfolio ist er so etwas wie der unbekümmerte Spaß- und Trinkwein, der aber natürlich auch die



Kontrollstelle: AT-BIO-402



Weninger'sche Substanz hat. Aus dem erheblichen Aufwand, den er im Weinberg betreibt, entsteht nie etwas Gewöhnliches, sondern immer etwas Besonderes, manchmal auch Einzigartiges. Dass das mit Vergnügen getrunken werden kann, ist gewollt. Der „Ponzichter“ ist eindeutig ein „vin de soif“, ein Trinkwein. Einer, der leicht gekühlt getrunken werden sollte, und der dann mit seiner klaren und prägnanten Säurestruktur belebt und erfrischt. Die Frucht ist ungemein saftig, dunkel, mehr kirschig als beerig, verfügt über eine saftige Säure und eine Süße, die von der reifen Frucht stammt und auf dieser und nicht etwa Restzucker basiert. So verbinden sich die Reife und die Säure (im Duft zunächst auch ein Hauch von flüchtiger Säure), zu einem gnadenlos süffigen Wein, dessen wichtigste Eigenschaft von einem seidig runden Tannin noch unterstützt wird. Diesen Wein stellt man zur Brotzeit auf den Tisch. Er sättigt natürlich nicht, sondern begleitet das Brot, die Butter, die Wurst und den Schinken auf kongeniale Weise.

Ab sofort und sicher bis 2026 mit Freude zu trinken.

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

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