

# Veratina 2008

<b>Herkunft</b>	Horitschon/Mittelburgenland
<b>Ried</b>	Hochäcker, Raga, Dürrau
<b>Boden</b>	Eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit viel Grobanteil
<b>Rebsorte</b>	47% Blaufränkisch, 25% Merlot, 25% Zweigelt, und 3% Cabernet Sauvignon; Trauben hergestellt im Rahmen der Umstellung auf biologische Landwirtschaft. Bio-Kontrollnummer AT-O-02-Bio. Biodynamisch seit 2006
<b>Alter der Reben</b>	30-40 Jahre
<b>Pflanzendichte</b>	4.000-5.000 Stöcke/ha
<b>Ertrag</b>	35 hl/ha
<b>Ernte</b>	1.-15. Oktober 2008
<b>Vinifikation</b>	Gärung mit Spontanhefe (Regionalhefe) im Holzgär- Ständer, Pressung nach 20 Tagen Maischestand, biologischer Säureabbau im kleinen Holzfass.
<b>Ausbau</b>	26 Monate im Holz
<b>Analyse</b>	13% vol. Alkohol, 6,1 g/l Säure, 1,2 g/l Restzucker
<b>Abfüllung</b>	Februar 2011
<b>Trinkreife</b>	2011-2022
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Degustationsnotiz</b>	Dunkles Rubingranat, dunkler Farbkern sowie violette Reflexe. In der Nase reife Beerenfrucht – Brombeere, Johannisbeere, würzige Anklänge und Kräuternoten, Zartbitterschokolade und Orangenesten. Am Gaumen erneut reife dunkelbeerige Früchte, präzise Tanninstruktur, sehr komplex, gut integriertes Holz mit langem Abgang
<b>Speiseempfehlung</b>	Wildgerichte, dunkles gebratenes Fleisch

**weninger**  
www.weninger.com