

# Cuvée Sopron, Weninger

## APPELLATIE

Sopron, Hongarije.

## WIJNGAARD

De wijngaard Sporn Steiner. Rijk aan leisteen en stenen met lichte leem/löss in de bovenlaag.

## DRUIVENRASSEN

43% Shyraz, 44% Merlot en 13% Kékfrankos.

## OOGST

ca 40 hl/ha.

## VINIFICATIE

Geogst op 10 september 2008. Op natuurlijke wijze in edelstaal vergist. Na 20 dagen geperst, gevolgd door Malolactische vergisting. Daarna 16 maanden in gebruikte vaten gelagerd. In juni 2010 is de wijn gebotteld.

## HOUTOPVOEDING

De wijn heeft 16 maanden houtopvoeding gekregen.

## PRODUCENT

De wijnen van de Franz Reinhard Weninger behoren tot de top van Hongarije. Hij heeft het wijn maken van zijn vader geleerd: Franz Weninger, een beroemde rode-wijnmaker uit Horitschon (Oostenrijk) Rondom het dorpje Balf (in het wijnbouwgebied Sopron) bezit de familie Weninger 22 hectare wijngaard in 2 topwijnngaarden. De wijngaard Sporn Steiner bestaat uit een bijzonder zeldzame bodem van grijze leisteen, die daar tot aan de oppervlakte komt. De wijngaard Frettner bestaat uit mineraalrijke verweerde leisteen en bruine aarde. De belangrijkste druivensoorten zijn Kékfrankos (= Blaufränkisch), Syrah, Merlot, Pinot Noir en Féherburgundi (= Weissburgunder ).

## KLEUR

Licht kersenrood met een naar lichtbruin neigende zijkant.

## NEUS

Stuivende geur met tonen van klein rood fruit, frisse kruidigheid en zachte houtnuances.

## SMAAK

In de smaak fruitig en lekker sappig met mooi verweven tannine en verfijnde zuurbalans waarbij het houtgebruik mooi geïntegreerd is.

## WIJN/SPIJS

Heerlijk om zo van te genieten. Goed inzetbaar bij stevige vis, gevogelte, diverse pasta en vegetarische schotels en bij jonge kaas.

## SERVEREN

14 - 16 °C

## BEWAREN

De wijn is nu op dronk, maar kan 3-5 jaar worden bewaart, waarbij deze dan wel zijn fruittonen zal verliezen. Daarvoor in de plaats zullen rijpe aardse tonen ontstaan, met heerlijke zachte tannines.



TAX WIJN