

fraternitas 2009

ist zum einen die hommage an die zusammenarbeit der wellanschitz brüder georg und stefan, zum anderen eine verbrüderung des gesamten gebietes.

sorten: blaufränkisch (mind. 80%) und cabernet sauvignon

böden: eine bodenmischung des gesamten mittelburgenlandes. schwerer lehm Boden, lehmiger sand, eisen- und kalkhaltig, glimmerschiefer und granitgneis, phyllit, pseudogley, schotter, quarz, muschelkalk.

weingärten: in neckenmarkt, horitschon, unterpetersdorf, haschendorf, raiding

seehöhe: 200-400 meter

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, minimaler pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

rebstöcke: 10-55 jahre

ernte: blaufränkisch 10. oktober – 26. oktober 2009
cabernet sauvignon 26. oktober 2009

ertrag: blaufränkisch 35hl/ha, cabernet sauvignon 30hl/ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im holzgärständer, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: kleines fass (50% gebraucht) für 20 monate

alkohol: 13,5 %vol.

lagerfähigkeit: bis 2030
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das frühjahr war sehr schneereich und somit konnte genügend wasser vom boden gespeichert werden. durch die kühle witterung während der blüte gab es schon im voraus eine entsprechende mengenreduzierung des traubenansatzes. im sommer gab es dann schönes, sonniges wetter mit optimalen regenmengen und große temperaturunterschiede zwischen tag und nacht. zuletzt war das hochdruckwetter zur lesezeit ein garant für ein außergewöhnliches weinjahr. für uns ein beispiellos sensationelles jahr, das sehr große weine mit potential hervorgebracht hat.