

HEINRICH



Pinot Noir Leithakalk 2013



CHARAKTER

Kräftiges Rubingranat. Ein Kind seines Bodens. 20 Meter Kalk lassen sich nicht verbergen. Die Struktur ist straff, lebendig, die Textur kühl und präzise und beide betonen eine profunde rote Frucht, die sich Hand in Hand mit frischen Kräutern in Richtung Gaumen aufmacht. Auch sonst wird er mit Samthandschuhen angefasst, der Kontakt mit der Maische ist nicht allzu lang und der Subtilität der Sorte angepasst. Alles in allem ein filigranes Erlebnis, delikates und deshalb bestens mit Fisch kombinierbar. 16°C und nicht mehr ist die optimale Trinktemperatur, die Gläser können ruhig bauchig sein.

WURZELN

Kleinstauflage aus den Hanglagen des Leithagebirges für ein aufgeschlossenes, interessiertes Publikum. Von den Kalk- und Kalksandsteinböden der Lagen *Mitterberg* und *Großkirchenried* leitet sich auch der Name dieses Pinot Noir ab. *Goldberg* und *Weiern*, Lagen die wiederum eher von Glimmerschiefer geprägt sind, bereichern diesen Wein um weitere, spannende mineralische Facetten.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Mitte bis Ende September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. 18 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 13.0% Vol. • 4.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang August 2015