

## Welschriesling Freyheit 2015



### CHARAKTER

Reinen Tisch machen für einen Neubeginn mit der nötigen Schneid. Bereit für das Wagnis und unter Auflösung traditioneller Motive zeichnet der Welschriesling Freyheit ein neues strahlendes Bild der vermeintlichen „Brot & Butter“-Rebsorte ab. Stolz erhobenen Hauptes zeigt sich ein prächtiger Reigen an grün-gelblicher Frucht nebst grasiger Frische und ätherischer Kräuterwürze um in einem unverhofft salzigen Nachhall nicht enden zu wollen. Dank feingliedriger engmaschiger Gerbstoffe und Frische einverleibendem Hefetrub entfernt er sich in puncto seiner Erscheinung von der vermeintlichen Klassik und gibt eine direkt und spontan durchgeführte Interpretation der Traube Welschriesling weiter. Eine andere Wahrheit eben. **Achtung, vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

Verwurzelt in den Kalksandsteinböden an den Osthängen des Leithagebirges.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden organisch-biologisch bewirtschaftet. Handverlesen Ende September, 20 Stunden mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Sieben Monate auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift, unfiltriert und ohne Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Welschriesling • 11.5 % Vol. • 4.7 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Mai 2016