

HEINRICH



Blaufränkisch Alter Berg 2013



CHARAKTER

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Klar und frisch, kühl und subtil. Rote Beeren geben von der ersten Sekunde weg den Takt vor – der Rest besteht aus Andeutungen: Rauch, Pfeffer, Tabak. Seriöse Tannine und auch die Säure darf man ernst nehmen – beide straffen und formen und werden das wohl noch über einige Zeit tun. Statt in die Breite geht der Alte Berg in die Tiefe und zieht sich in die Länge. Engmaschig, kompakt und mit enormen Entwicklungspotential.

WURZELN

Er bespielt eine südostexponierte Hanglage in Winden am Leithagebirge. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kühlende Wald, unten blickt man auf den Neusiedlersee, in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall - in dem von kargen Kalkstein geprägten Boden - findet man die Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmeer, die diesem Wein die grandiose Mineralität verleihen.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, 20 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Anfang August 2015