

HEINRICH



Blaufränkisch Leithaberg^{DAC} 2012



CHARAKTER

Ein Wein vom und mit Horizont. Trotz des heißen Jahrganges ist dieser Wein lebendig, frisch und ätherisch: Edelholzwürze, dunkle Waldbeeren, Veilchen, ein Hauch Lakritze. Am Gaumen saftig und elegant, mit gut integrierten Tanninen bei gleichzeitig straffer Struktur, lange anhaltend.

WURZELN

hat dieser Blaufränkisch in alten Weingärten in den ostwärts zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in Jois, Winden und Breitenbrunn, die vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimmerschiefer geprägt sind.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden 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 • 13.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.1 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Ende Mai 2014