

# HEINRICH



## Blaufränkisch Leithaberg<sup>DAC</sup> 2013



### CHARAKTER

Ein Wein vom und mit Horizont. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mediterrane Kräuter, rote Früchte und schwarze Erde. Luft tut gut und legt zunehmend würzige Schichten frei. Am Gaumen übernimmt eine Kombination aus grippigem Gerbstoff und packender Säure das Kommando, der Leithakalk strafft und sorgt für einen stringenten Körper. Lange anhaltender mineralischer Nachhall.

### 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, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13% Vol. • 5.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5  
Abgefüllt Anfang August 2015