

HEINRICH



Blaufränkisch 2015



CHARAKTER

Gänzlich ungebremstes Trinkvergnügen bereidend schaukelt der 2015 Blaufränkisch verspielt hin und her zwischen der erfrischenden Rotfruchtigkeit einer hausgemachten Roten Grütze aus Cranberries, Kirschen und Preiselbeeren und der pikanten Würze eines Kräutergarten, ganz zu schweigen einer Pfeffermühle. Sein geradliniger kompakter Körper schwingt in gleichphasiger Harmonie mit feinkörnigem weichen Gerbstoff und einem hauchzart belebenden Säurenerv. Ein stolzer und eleganter Vertreter seines Standes, der freudig Dichte und Fülle im richtigen Maß und vor allem ohne Schwere ins Glas bringt.

WURZELN

Die harmonische Verknüpfung zweier Welten - die Ost- und die Westseite des Neusiedler Sees. Diese autochthone, burgenländische Paradesorte fühlt sich sowohl in den kalk- und schieferhaltigen Leithaberg-Lagen als auch auf den sandig-lehmigen Südhängen der Parndorfer Platte sehr wohl.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Ende September bis Anfang Oktober 2015, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, 10 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte August 2016