

HEINRICH



Blaufränkisch Leithaberg DAC 2014

CHARAKTER

In purpurner und herzhafter Manier wird die Kirsche in ihrer Vielfalt durchdekliniert. Dabei verweigert sich der Wein augenzwinkernd einer einseitigen Fruchtigkeit. Er dreidimensioniert sich vielmehr durch den erdverbundenen Tiefgang von torfigem Herbstlaub und frischen Trüffeln und der pfeffrigen Würze von geröstetem Wurzelgemüse.

Man möchte direkt einen Braten ansetzen... Was dem Wein nur gerecht wird, denn er bedarf Zeit und Luft um sich zu offenbaren. Die karg und steinig nachhallende Länge seiner kalkigen Herkunft, die ungezügelte Kraft seines straffen doch feinkörnigen Tannins gepaart mit Vitalität einverleibender Säure und die Präzision und Kühle des Jahres 2014 geben ihm geballte Durchsetzungskraft und den entsprechenden Sex-Appeal.

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 • 13.0% Vol. • 6.7 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Mitte August 2016