

HEINRICH



Chardonnay Leithaberg^{DAC} 2013



CHARAKTER

Helles, strohiges Gelbgrün. Reduktive Nuancen mit dezenten Anklängen von Sternfrucht und Stachelbeere sowie Feuerstein. Am Gaumen engmaschig und fordernd, harmonisch-lebendiger Säurebogen, zeigt gute Spannung und klingt mit salzig-mineralischen Komponenten und einem langen Abgang aus.

WURZELN

Der Chardonnay gedeiht hervorragend an den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges. Der Hauptanteil stammt aus den Lagen *Spiegel*, *Kirchberg* und *Alten Berg* in Winden sowie *Fügler* in Jois. Hinzu kommen Trauben aus den Lagen *Edelgraben* und *Zwergsbreiten* in Breitenbrunn.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische und biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Ende September bis Anfang Oktober, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 13 Monate auf eigener Hefe im großen Eichenfass gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Chardonnay • 13.5% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende November 2014