

# HEINRICH



## Chardonnay Leithaberg DAC 2014



### CHARAKTER

Zielstrebig, bestimmt und mit rechtschaffener Courage als Seele seiner Wurzeln meldet sich der Chardonnay Leithaberg zu Wort. Zunächst aus Vorsicht reserviert verlangt dieser Wein nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Nach gewisser Zeit von jugendlicher Bockigkeit zeigen sich helle Blüten und gelbfleischige Frucht auf Wildkräuterwiesen nebst tiefgehenden Noten von geröstetem Getreide. Am Gaumen kommt ein herrlich straffer und definierter Körper zum Vorschein. Stahlig, von packender Säure und steinig kargem Nachhall in die Länge gezogen ist messerscharfe Präzision die Devise dieses Weins.

### WURZELN

Der Chardonnay gedeiht hervorragend an den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges. Der Hauptanteil stammt aus den Lagen Spiegel, Kirchberg und Alter 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, größtenteils über Nacht auf der Maische belassen (kleinste Anteile auch maischevergoren). Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass sowie im gebrauchten 500 L Fass gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Chardonnay • 12.5% Vol. • 6.3 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Mai 2016