

HEINRICH  


## Grauburgunder Hackelsberg 2012



### CHARAKTER

Riecht nach frischem Heu, gebrannten Haselnüssen und Orangenesten. Am Gaumen würzig, straff, Steinobstanklänge. Ein kräftiger Wein, voll Kühle und Spannung. Mit animierenden Gerbstoffen und mineralischem Finish.

### WURZELN

Bedingt durch seine Herkunft von einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandten Seite) im Leithagebirge ist er ein außergewöhnlicher Interpret seiner Sorte, tief verwurzelt in kristallinen Schiefer- und Quarzitschieferböden.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang September, kurz auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau, 19 Monate im gebrauchten 500 Liter Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Grauburgunder • 14.0% Vol. • 4.5 g Säure/L • 1.2 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Ende Mai 2014