

# HEINRICH



## Grauer Burgunder Freyheit 2013



### CHARAKTER

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

### WURZELN

Bedingt durch seine Herkunft vom Joiser *Hackelsberg*, einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandte 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 werden nach organisch-biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, 19 Tage auf der Maische belassen. Behutsam mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 14 Monate in gebrauchten kleinen Eichenfässern auf der eigenen Hefe gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Grauburgunder • 13.0% Vol. • 4.7 g Säure/L • 1.9 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Unfiltriert abgefüllt im November 2014