

HEINRICH



Grauer Burgunder Freyheit 2014



CHARAKTER

Ein Weißwein. Ein Rosé. Ein Burgunder. Oder doch Orange Wine? Farben- und aromenfroher, fern von grau, antwortet dieses weingewordene Gegenteil eines Mauerblümchens stets mit „Warum nicht?“ und macht zeitgleich spitzbübisch die ursprüngliche Frage hinfällig. Ganz gleich welche diese auch war. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von schwarzem Tee bilden Spannung zwischen herbstlichem Tiefgang und frühlinghaft unbekümmerter Lebenslust. Kompakt, von belebender Säure, stoffiger Textur und anhaltender Mineralik gestrafft, hinterlässt der Graue Burgunder Freyheit kargen Nachhall mit kühlender Wirkung.

Achtung, vor Genuss schütteln!

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 Mitte September, spontane Gärung, 25 Tage auf der Maische belassen. Behutsam mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 15 Monate im gebrauchten 500 L Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Grauer Burgunder • 12.0% Vol. • 4.7 g Säure/L • 0.7 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Unfiltriert abgefüllt im Februar 2016