

# HEINRICH



## Neuburger Freyheit 2013



### CHARAKTER

*Mit Putz und Stingl.* Keine Angst vor Stiel- und Hautkontakt, ohne Schwefelgabe, dafür jede Menge eigene Hefe. Durch den direkten Abzug vom Fass in die Flasche erhalten wir die natürliche Frische und Lebendigkeit sowie die charmanten Gerbstoffe. Achtung, vor Genuss schütteln! Feinster Schmelz, mineralische Feuersteinakzente, kompakt, würzig, rassige Salzigkeit, engmaschig mit schönem Säurebogen. Über den gesamten Gaumen von einer Leichtigkeit getragen.

### WURZELN

Die lehmig-kalkig-sandigen Sedimentböden sind naturgemäß nährstoffarm und eher karg, was der mittlerweile rar gewordenen Sorte sehr entgegenkommt und zu einem ausgeglichenen Wachstum der Reben führt. Stammt aus der Mönchhofer Riede *Kurzberg* und aus kalkreichen Rieden vom Leithagebirge.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Im großen Eichenfass gereift, unfiltriert abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Neuburger • 12.5% Vol. • 5.0 g Säure/L • 1.2 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Ende Mai 2014