

HEINRICH



Neuburger Freyheit 2015

CHARAKTER

Keck kommt er daher in naturtrüber Gewandung. Hefig und mostig zeigt sich der Neuburger Freyheit mit der gelbfleischigen Frucht eines gedeckten Obstkuchens, duftiger Leichtigkeit von Wiesenkräutern und der belebenden Frische von Grapefruitzesten. Von Aromendichte und geschmeidiger Textur beseelt schmiegt er sich raumausfüllend an den Gaumen, den er zugleich erfrischt. Der Wein, der im Vollkontakt mit seiner natürlichen Hefe in die Flasche kam, brilliert durch Spannung und ist durch seinen beherzten Mut zur Andersartigkeit und seinem freien Umgang mit Farbe und Form ein Werk von vinophilem Expressionismus. **Unbedingt vor Genuss schütteln!**

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, 24 Stunden mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Im großen Eichenfass gereift, unfiltriert und ohne Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Neuburger • 12,0% Vol. • 5.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Mai 2016