

HEINRICH



Pannobile 2013



CHARAKTER

Dialektisch, symbiotisch und metamorph. Ein Fallensteller, janusgesichtig, ein doppeltes Ereignis, ein Cello, das langsam einer E-Gitarre Platz macht. Die eine – olfaktorische – Seite der Medaille ist stoffig, samtig, weich & einladend, fruchtbetont und würzig, ruhig und tragend. Die andere – gustatorische – Seite gibt Kontra, ist fordernd, lebhaft und dynamisch, voller Spannkraft und Elan, engmaschig und kühl. Zusammen ergeben die beiden Seiten EINEN Wein, der sowohl die kühle & geradlinige Stringenz des Leithabergs wie auch die kraftvolle und expressive Wärme der Golser Lagen in sich trägt. Jung und lebendig, steht definitiv erst am Anfang einer langen Karriere.

WURZELN

Von den „aussichtsreichen“ Pannobile-Lagen an den Südhängen rund um Gols sowie von den Osthängen des Leithagebirges. Ein geschmackliches Spiegelbild der zum Teil sehr kargen, sandig-lehmigen und kalk- und schieferreichen Böden rund um die Nordspitze des Neusiedler Sees, der wiederum das pannonische Klima prägt.

ENTSTEHUNG

Ein großer Jahrgang, in die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Trauben stammen zum größten Teil aus biodynamisch (nach den Richtlinien von Respekt) und der kleinere Teil aus organisch-biologisch bewirtschafteten Weingärten. Handverlesen Ende September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen. 18 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

55% Zweigelt, 45% Blaufränkisch • 13% Vol. • 5.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Anfang April 2015