

HEINRICH



Pinot Noir Leithakalk 2012



CHARAKTER

Kräftiges Rubingranat. Duftet nach roten Beeren, nach Moos und Waldboden. Ein fein strukturierter, mineralischer Pinot Noir mit feingliedrigen, präzisen Tanninen und floralen Nuancen, die von einem animierenden Säurebogen überspannt werden. Insgesamt für den Jahrgang eine eher kühle Anmutung.

WURZELN

Kleinstauflage aus den Hanglagen des Leithagebirges für ein aufgeschlossenes, interessiertes Publikum. Von den Kalk- und Kalksandsteinböden von den Lagen *Mitterberg* und *Großkirchenried* leitet sich auch der Name dieses Pinot Noir ab. *Goldberg* und *Weiern*, Lagen die wiederum eher von Glimmerschiefer geprägt sind, bereichern diesen Wein um spannende mineralische Facetten.

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 Mitte bis Ende September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. 18 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 13.0% Vol. • 5.8 g Säure/L • 1.3 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Ende Mai 2014