

HEINRICH



Pinot Noir Dorflagen 2014



CHARAKTER

Wirtshaus- und salonfähig, Trinkfreude mit Anspruch. Fruchtbetonter als sein großer Bruder (Pinot Noir Leithakalk), ansonsten aus demselben Stoff gestrickt. Subtilität und Finesse bilden das geruchliche Fundament, über das sich wiederum rote Beeren legen. Salzig & kühl. Filigran, elegant und nie ausladend. So präzise, dass man die Steine neben den Kirschen riechen kann. Weiche Gerbstoffe kontern vitaler Säure. Schöner Trinkfluss. Tiptop zu Fisch.

WURZELN

Aus Weingärten von der Ost- und Westseite des Neusiedlersees. Von kalksteinreichen Böden in der Nähe des kühleren Waldgebietes am Leithagebirge und den sonnenverwöhnten Hanglagen am südöstlichen Rand der Parndorfer Platte mit schottrig-sandig-lehmigen Sedimentböden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische bzw. biodynamische (nach den Richtlinien von Respekt) Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, zwei Wochen auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. In gebrauchten Barriques gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12% Vol. • 4.9 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende April 2015