

HEINRICH



Pinot Noir Leithakalk 2014

CHARAKTER

Grazil und galant, in behutsamer doch trittsicherer Bewegung tänzelnd, zelebriert der Pinot Noir Leithakalk die Schönheit der Zerbrechlichkeit seiner selbst. Rotbeerig, doch von pfeffrig-torfiger Kräuterwürze und zartröstigem Malz in Zaum gehalten, zeigt sich sein feinfühlig vornehmer Charakter, der uneigennützig Größe beherbergt. Samtiges, subtiles Tannin und ein, Kühle spendender, Säurebogen verfallen ihrer verführerischen Gunst und weben einen engmaschigen Teppich aus kargem Kalkstein und lausiger Glückseligkeit.

WURZELN

Kleinstauflage aus den Hanglagen des Leithagebirges für ein aufgeschlossenes, interessiertes Publikum. Von den Kalk- und Kalksandsteinböden der 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 weitere, spannende mineralische Facetten.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. 16 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12.0% Vol. • 5.1 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang Feber 2016