

red 2015



CHARAKTER

In samtigem doch sattem Rubinrot präsentiert sich die trinkfreudige Eintrittskarte in Heinrichs Weinwelt. Von rotbeeriger Frucht, insbesondere knackiger Kirsche, im Hopseschritt getragen kommt diese heimische Vermählung aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent leicht tabakig-pfeffrig, doch vor allem saftig daher. Anspruchsvolle Unkompliziertheit steht im Fokus dieses Rotweins denn gerade Einfachheit will erst einmal gekonnt sein. Trotz des warmen Jahrgangs glänzt er mit Fruchtopulenz bei moderatem Alkohol und dezentem Gerbstoff, sowie frischer Kräuterwürze mit belebendem Säurenerv.

Der „Lust-auf-mehr-Macher“ schenkt ein um zu verweilen...

WURZELN

Der red stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, länger als ein Jahr im Holzgärständer gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent • 12.5% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0
Abgefüllt Ende November 2016