

HEINRICH



red organic 2014



CHARAKTER

Verlockend rotfruchtig und von subtiler Kräuterwürze untermalt ist das freudige Wesen dieser Einladung zu riechen und zu schmecken; wahrzunehmen. Kein Kraftpaket, vielmehr Begegnung mit einem adretten Lebemann im Einklang mit sich selbst und der Natur. Engmaschige doch weiche Gerbstoffe sorgen für ein strukturiertes Rückgrat und haltlosen Zug am Gaumen. Währenddessen bauscht sich die fruchtgeladene Aromenpracht auf und wird von einem, dem kühlen Jahrgang 2014 zu verdankenden, vibrierenden Säurebogen erfrischt, wie der Biss in eine selbst gepflückte Blutorange. Anspruchsvoll einfach; einfach anspruchsvoll. Gestatten, Organic Red, wer mit mir anstößt wird nachhaltig mit Trunkenheit belohnt.

WURZELN

Der red organic 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 werden nach organisch-biologischen Richtlinien bewirtschaftet. 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

Blafränkisch, Zweigelt und St. Laurent • 12.0% Vol. • 6.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende Juni 2016