

# HEINRICH



## Roter Traminer Freyheit 2012



### CHARAKTER

Maischevergoren, andersfarbig, hefetrüb. Für Freunde der Vielfalt, die sich neu erstarnten traditionellen Positionen öffnen wollen. Dieser Wein ist das Ergebnis des Bestrebens, alten Charaktersorten zu einer Renaissance zu verhelfen. Viel Frische bei aller Ernsthaftigkeit, lebendige, fordernde Gerbstoffe Duftet nach Rosenöl und kandierten Mandarinenzesten. Am Gaumen fordernd, gute Komplexität, kraftvolle, trockene Stilistik, Eibischeitig, etwas Cointreau, im Finish straff, salzig ausklingend.

### WURZELN

Von der Osthanglage *Kollern* in Breitenbrunn, tief verwurzelt in dem von fossilienreichem Kalksandstein und erodiertem Glimmerschiefer geprägten Boden.

### 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 September, spontane Gärung und vier Wochen auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern auf der eigenen Hefe gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Roter Traminer • 14.5% Vol. • 4.5 g Säure/L • 0.2 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Ende Mai 2014