



Roter Traminer Freyheit 2015

CHARAKTER

Die reduzierte und abstrakte Darstellung innerlich gesehener Wahrheiten resultiert in diesem Wein. Exotische Fruchtpulenz nebst wal-diger Erdverbundenheit und einer ausgeprägten Neigung zu frischem Hopfen machen den Roter Traminer Freyheit zum Pale Ale der Weine. Schier parfümierte Duftigkeit suggeriert, am Gaumen nicht bestätigte Süße. Sie schlägt um in feingliedrige, zartbittere und stoffige Extravaganz. Nicht verschleiern sondern offenbarend, verleiht die fleischige Hefetrübung des bäuerlichen Kraftpakets herzensgutes Wesen. **Achtung, vor Genuss schütteln!**

WURZELN

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

ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung und 25 Tage auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 16 Monate im gebrauchten 500 L Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift und unfiltriert abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Roter Traminer • 13.0% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.5 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Unfiltriert abgefüllt im Februar 2017