

HEINRICH




Salzberg 2011

CHARAKTER

Dunkles Rubingranat, opaker Kern mit zarter Randaufhellung. Einladender Duft nach Edelholz, reife Kirschen, Bitterschokolade gepaart mit ätherischer Würze, unterlegt von dunklen Waldbeeren. Facettenreiches Aroma, komplex, kräftiges, gut integriertes Tannin, feine Extraktsüße bei gleichzeitig kühler Frische, langhaltend. Reifepotenzial für Jahrzehnte.

WURZELN

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen, die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von eiszeitlichem, rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Dieser Vielgestaltigkeit der Böden begegnen wir mit den Sorten Blaufränkisch (50%) und Merlot (50%).

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Ende September bis Anfang Oktober 2011, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, mit einer Korbpresse gepresst und 30 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

50% Blaufränkisch, 50% Merlot • 14.0% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Ende Mai 2014