

HEINRICH



Salzberg 2012



CHARAKTER

Dunkles Rubingranat, opaker Kern mit zarter Randaufhellung. Fleischiger als so manches Steak & dunkler als Powidl. Rund um die Intensität der Aromen sorgen Andeutungen für ent- und ansprechende Komplexität. Rosmarin begleitet, Vanille ergänzt. Wilde Beeren, Unterholz und erdige Aromen schicken einen sensorisch in den Wald. Am Gaumen lässt er die Muskeln spielen und zeigt nebenbei, dass Kraft nicht alles ist. Engmaschiger Gerbstoff gibt ihm Form und Textur, vitale Säure strukturiert und Kirsch- und Schokonoten erweitern die Aromadimensionen. Reifepotential 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 2012, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, mit einer Korbpresse gepresst und 30 Monate in 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

50% Blaufränkisch, 50% Merlot • 14% Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Anfang Mai 2015