



## Salzberg 2013

### CHARAKTER

Schwarzer Kern mit guter Seele. Dieser Wein ist voller stoffiger Dichte und fleischiger Würze doch möchte diese erst entfesselt werden. Daher verlangt er nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Ein dunkelbeeriger Duft betört, wandelt sich und macht den 2013 Salzberg in puncto Tiefgang zu einer Mine von Wein, in der es, wie es Minen so an sich haben, viel Wertvolles zu entdecken gibt. In spannungsgeladener Balance tritt er kraftvoll mit sicherem Tritt und sattem doch eingegliedertem Tannin und einem Rückgrat stärkenden Säurebogen. Wohl weiß er um seine Stärke, hat es jedoch kaum nötig diese angeberisch zur Schau zu stellen. Majestätische Erhabenheit hat eben nur dann positiven und langfristigen Bestand, wenn die ausgeübte Kraft im Gleichklang einher geht mit einer gesunden Selbsteinschätzung und stetig verwurzelter Bodenhaftung.

### 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 Mitte Oktober 2013, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der 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 Mitte August 2016