

HEINRICH



St. Laurent Rosenberg 2014

CHARAKTER

Selbstbewusst, doch nicht aufdringlich tritt der Rosenberg auf. Dunkelbeerige Frucht spielt eine tragende Nebenrolle im sonst eher röstig-würzigen Ensemble. Kühl und schleierhaft gibt er nur zaghafte und facettenweise sein Wesen preis und verleitet mit stets wandelbarem Duft dazu das Glas schlichtweg nicht mehr aus der Hand zu geben. Dem Trinkfluss Wind in die Segel jagende belebende Säure erfrischt das weiche, doch Rückgrat gebende Tannin des St. Laurents und vervollständigt was er benötigt für seinen Drahtseilakt zwischen Erdung und Unbeschwertheit: Körperspannung, Genauigkeit, Gleichgewichtssinn.

WURZELN

Die Trauben stammen aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 16 Monate in vier gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% St. Laurent • 11.5% Vol. • 5.3 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang Feber 2016