

HEINRICH



Weissburgunder Leithaberg^{DAC} 2012



CHARAKTER

Mittleres Gelbgrün. Reduktive Nuancen von frischen Kräutern, mit weißen Fruchtanklängen unterlegt. Stoffig, gute Komplexität, dezente Extraktsüße. Sehr lebendig, klingt mit salzig-mineralischen Komponenten und guter Länge aus.

WURZELN

Ein Wein vom und mit Horizont. Er hat sich als tiefgründiger und charaktvoller Sortenvertreter in den fossilienreichen Kalksandstein- und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges herauskristallisiert. Die rund dreißigjährigen Reben stehen in den Lagen *Kollern* und *Edelgraben* in Breitenbrunn und am *Alten Berg* in Winden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Mitte September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 18 Monate auf eigener Hefe im großen Eichenfass gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende Mai 2014