

# HEINRICH



## Weissburgunder Leithaberg<sup>DAC</sup> 2013



### CHARAKTER

Mittleres Gelbgrün. Salz, Kalk und Kräuter. Weißburgunder, der nach der Umgebung riecht, in der er wurzelt. Mit Luft und Zeit öffnet sich der Aromastoff und gibt peu à peu auch weiße Fruchtnoten preis. Druckvoll, kompakt und stoffig. Fährt wie auf Schienen in Richtung Gaumen. Lang und noch sehr jung.

### 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 *Alter 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 • 14% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.6 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5  
Abgefüllt Ende April 2015