

HEINRICH



Weissburgunder Salzberg 2012



CHARAKTER

Mittleres Gelbgrün. In der Nase besticht der Duft nach getrockneten Wiesenblumen und frischer Quitte, Anklänge von Lindenblüten. Am Gaumen viel Spannung, Steinobstnoten gepaart mit saftiger Cremigkeit. Zeigt sehr gute Länge und klingt mit salzigem Nachhall aus.

WURZELN

Dieser Wein ist ein Darsteller auf großer Bühne – dem Golser *Salzberg*. Eine spannende Erzählung in nur zwei, aber dafür sehr sonnenexponierten Rebzeilen. Das vielseitige Repertoire, das der Weissburgunder zu bieten hat, baut auf sandigem Lehmboden mit hohem Kalkanteil auf.

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 Anfang September, kurze Maischestandzeit. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf eigener Hefe in zwei gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13.0% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.9 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende Mai 2014