

HEINRICH



Weissburgunder Salzberg 2013



CHARAKTER

Mittleres Gelbgrün. Steinobst, Äpfel- und weiße Blütennoten, die den Wein nie verlassen. Am Gaumen wird dem vielschichtigen Aromaspiel kein Ende gesetzt – Heublumen, Kamillenblüten und vor allem Salz geben dem Weißburgunder seinen Extrakick. Mit Steinen gepflastert ist der Weg über den Gaumen, straff und schlank und doch reif und saftig die Textur. Vital bis an den Gaumen und darüber hinaus.

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 Kalkgehalt auf.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biodynamisch – nach den Richtlinien von Respekt – bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 18 Monate auf eigener Hefe in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift, unfiltriert abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13.5% Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.3 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende April 2015