

HEINRICH



Weissburgunder Leithaberg DAC 2014

CHARAKTER

Wenn stille Wasser tief sind, so ist dies der Marianengraben der weissen Burgunder. Dieses verschmitzte Grinsen hinter einem zurückhaltenden, jedoch sehr reduktiven Erstaustritt lässt bereits Aromenpracht und detailverliebte Präzision erahnen. Zunächst introvertiert verlangt dieser Wein nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Nach gewisser Zeit von jugendlicher Bockigkeit entschlüsseln sich florale Düfte von weißen Blüten und gelbem Kernobst, getragen vom hellen zarten Rauch gerösteter Nüsse. Am Gaumen ebenso stilsicher wie geradlinig und von feinem Schliff gewinnt der Wein durch Länge statt Breite und beweist mit äußerst salzigem Nachdruck, dass er und Kalkstein beste Freunde sind.

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 werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf eigener Hefe im großen Eichenfass gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 12,5 % Vol. • 6.6 g Säure/L • 1.1 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Mitte Mai 2016