

HEINRICH



Zweigelt 2015



CHARAKTER

Förmlich riechbare Wärme und in Gestalt von Herzkirsche wohlthuende Geborgenheit bilden die Essenz dieses Zweigelts. Der Sorte entsprechend ist er geradlinig, klar und zeigt dabei frei- und ausgiebig seine dunkelbeerige Frucht. Diese hangelt sich von der Frische einer Weichsel über die verschmitzte Pfeffrigkeit von Preiselbeeren bis hin zur Behäbigkeit einer Schwarzwälder Kirschtorte. Dem Jahrgang 2015 entsprechend präsentiert er sich vollmundig und von wohlwollender Reife mit griffigem, doch feingliedrigem Tannin und etwas mehr Speck auf den Rippen. Um seinem Fruchtreigen freien Lauf zu lassen am besten bei 15-16° C einschenken.

WURZELN

Dem Zweigelt kommt in unserem Haus eine vereinigende Rolle in Bezug auf die Herkunft zu: Die Trauben stammen aus den ebenen, humosen Lagen im Heideboden, den schottrigen Lagen auf der Parndorfer Platte und den kalkstein- und schieferhältigen Hängen des Leithagebirges.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang bis Mitte September 2015. Spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen. 8 Monate in Holzgärständern und 500 Liter Eichenfässern gereift

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Zweigelt • 12.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Juni 2016