

HEINRICH



red 2013



CHARAKTER

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. Minimalistisch und reduziert auf das Wesentliche. Sprich, vermittelt Trinkvergnügen mit Niveau - kühl, rotbeerig, pfeffrig und nicht zu knapp Kirsche, sagt die Nase. Subtil und frisch, spielerisch und fruchtbetont, meint der Gaumen. Druckvoll, saftig und weiche Textur. Nicht zu viel Alkohol, spannende Säure und feingliedriges Tannin. Individuell und trinkanimierend!

WURZELN

Der red stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen *Parndorfer Platte* und aus dem humosen *Heideboden*.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, 12 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent • 12.5% Vol. • 5.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0
Abgefüllt Ende Januar 2015, Ende März 2015 und Anfang August 2015