

HEINRICH



Zweigelt 2016



CHARAKTER

Dieser Zweigelt steht für heimelige Geborgenheit und ist einerseits wohltuende, andererseits grundlegende Dokumentation von Herkunft und Jahr; da der Rebe in 2016 die exorbitante Feinheit eines Brillantenschliffs mit auf dem Weg gegeben wurde. Im aromatischen Kreistanz werden von Weichsel bis Herzkirsche sämtliche Spielarten der Frucht durchdekliniert, während feingliedriges, doch griffiges Tannin den Wein mit dreidimensionierendem Tiefgang ausstattet. Bei aller Finesse und schier kühl wirkender Eleganz jedoch, ist und bleibt das Attribut, für welches diesem Zweigelt gänzlich das Herz aufgeht, schlichtweg eines: nämlich saftig. Um dieser mundwässernden Saftigkeit 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 schieferhaltigen 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 2016. Spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen. 17 Monate in Holzgärständern und 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Zweigelt • 12.0% Vol. • 5.8 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte März 2018