

HEINRICH



Zweigelt 2017

CHARAKTER

Dieser Zweigelt steht für heimelige Geborgenheit und erzählt wohlthuende Geschichten aus einem geologischen Reigen rund um den Neusiedler See. Zugleich ist er eine grundlegende Dokumentation seiner Herkunft und des Jahres 2017, das den Trauben auf dem Weg zur Erkenntnis ihres Schicksals die exorbitante Feinheit eines Brillantenschliffs mit auf dem Weg gegeben hat. Im aromatischen Kreistanz werden von Weichsel bis Herzkirsche sämtliche Spielarten dieser Frucht durch dekliniert, während feingliedriges, doch griffiges Tannin den Wein mit dreidimensionierendem Tiefgang ausstattet. Bei aller Finesse dieses Präzisionswerks mit all seiner schier kühl wirkenden 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. Spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen. 13 bis 34 Monate in Holzgärständern und 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Zweigelt • 12.0% Vol. • 5.7 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Mai und Juni 2019, Feber und Juni 2020