

# HEINRICH



Ried Windener

## Alter Berg Blaufränkisch 2014 Leithaberg DAC

### CHARAKTER

Im Purpurantlitz, sich farblich bewegend zwischen Violett und opakem Kern, bis hin zum granatroten Ende seines Kurvenzuges verschreibt sich dieser Blaufränkisch aromatisch dem reinen Purismus. Nebst, vor Klarheit strahlender, Schwarzkirsche findet sich subtile Röstaromatik von Russisch Brot und Gerstenmalz, sowie man sich selbst wieder auf einer noch dampfenden Straße, welche von sommerlichem Platzregen abgekühlt wurde und dessen Duft verströmt. Am Gaumen, pointiert und von akribischer Geradlinigkeit, zeigt er, mit Bedacht, Luft, Geduld und im großen Glas, worin seine Stärke liegt: Länge statt Breite und Aussagekraft anstelle von Lautstärke. Die feinfühlig ziselierende Säure und Kühle des Jahrgangs 2014 unterstützen belebend die Struktur seines festen doch reifen Gerbstoffgerüsts und resultieren in puristischer, sowie unaufgeregt anregender Eleganz.

### WURZELN

Er bespielt eine südostexponierte Hanglage in Winden am Leithagebirge. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kühlende Wald, unten blickt man auf den Neusiedler See, in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall - in dem von kargen Kalkstein geprägten Boden - findet man die Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmeer, die diesem Wein die grandiose Mineralität verleihen.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, 26 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 7.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5  
Abgefüllt Ende Februar 2017