

HEINRICH



Ried Windener

Alter Berg Blaufränkisch 2015 Leithaberg DAC

CHARAKTER

Im Purpurantlitz, sich farblich bewegend zwischen Violett und opakem Kern, verschreibt sich dieser Blaufränkisch aromatisch dem reinen Purismus. Vor Klarheit strahlende Schwarzkirsche reflektiert sich mehrfach selbst von ihrer Schale, über Fruchtfleisch und Saft bis hin zum Kern. Sie findet subtile Unterstützung durch dezente Röstaromen und beherzte Erdverbundenheit, 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 Volumen. Denn nicht die Lautstärke ist entscheidend, sondern die Klangqualität. Feinfühlig anregende Säure und die puristische kühle Eleganz der Frucht beleben, scheinbar mühelos, die dichte Struktur des feinkörnigen Gerbstoffgerüsts des 2015 Blaufränkisch Alter Berg. Somit versetzen sie ihn einerseits in Schwingung, lassen ihn zum anderen allerdings herrlich unaufgeregt und ausgeruht wirken.

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 Mitte Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, 28 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.5% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Mitte März 2018