

HEINRICH



Ried Windener

Alter Berg Blaufränkisch 2016 Leithaberg DAC

CHARAKTER

Im Purpurantlitz, sich farblich bewegend zwischen Violett und opakem Kern, verschreibt sich dieser Blaufränkisch aromatisch ausschließlich dem 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. Feinfühlige anregende Säure und die puristische kühle Eleganz der Frucht beleben, scheinbar mühelos, die dichte Struktur des feinkörnigen Gerbstoffgerüsts des 2016 Blaufränkisch Alter Berg. Somit versetzen sie ihn einerseits in vitale Schwingung, lassen ihn zum anderen allerdings herrlich ausgeruht wirken, im Zeichen all seiner Unaufgeregtheit.

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, schonend mit der Korbpresse gepresst, 31 Monate in der Amphore und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Ende Juni 2019