

HEINRICH



Blaufränkisch Leithaberg DAC 2015

CHARAKTER

In purpurner und herzhafter Manier wird die Kirsche in ihrer Vielfalt durch dekliniert. Dabei verweigert sich der Wein augenzwinkernd einer einseitigen Fruchtigkeit. Er dreidimensioniert sich vielmehr durch den erdverbundenen Tiefgang von torfigem Herbstlaub und frischen Trüffeln, sowie der pfeffrigen Würze von geröstetem Wurzelgemüse. Man möchte direkt eine Lammkeule ins Rohr schieben... Was dem Wein nur gerecht wird, denn er bedarf Zeit und Luft um sich zu offenbaren. Die karg und steinig nachhallende Länge seiner kalkigen Herkunft und die ungezügelte Kraft seines feinkörnigen Tannins geben ihm geballte Durchsetzungskraft. Diese ist weder aufdringlich noch vordergründig, sondern strahlt durch Vitalität und Präzision und symbolisiert Zufriedenheit, sowie ein langes Leben.

WURZELN

hat dieser Blaufränkisch in alten Weingärten in den südostexponierten zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in Jois, Winden und Breitenbrunn, die vom gebietstypischen fossilienreichen Kalk- und Kalksandstein als auch von Glimmerschiefer geprägt sind.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13% Vol. • 6.2 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Anfang August 2017