

HEINRICH



Leithaberg DAC Blaufränkisch 2019



CHARAKTER

In purpurer 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. In diesem Fall ist der Blaufränkisch das einzig wahre Vehikel um seine Herkunft zu Tage zu fördern und wirksam zu machen. Durch eine feine Gerbstoffwand aus Seidenpapier lauscht man gebannt dem Blaufränkisch Leithaberg, wie er voller Inbrunst Geschichten aus seiner Heimat erzählt. Die karg und steinig nachhallende Länge seiner kalkigen Böden sowie die schier pedantische Geradlinigkeit seines Säurenervs geben ihm geballte Durchsetzungskraft. Diese ist weder aufdringlich noch vordergründig, sondern strahlt durch Vitalität und messerscharfe Präzision und symbolisiert somit 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 Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, 42 Monate in Amphoren und in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 6.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Ende Mai 2023