

HEINRICH



Blaufränkisch 2016



CHARAKTER

Oh, Du Rebsorte von Exzellenz!

Mit viel Bedacht und riech-, wie schmeckbarem Fingerspitzengefühl hat der 2016 Blaufränkisch die graziöse Eleganz der makellosen Pirouette einer Prima Ballerina. Diese vereint er auf fesselnde, paradoxe Weise mit der kompromisslosen Aufrichtigkeit und Kraft des beherzten Händedrucks eines bodenständigen Bauers mit Furchen in den Handflächen, die Geschichten erzählen könnten. Erfrischende Rotfruchtigkeit trifft auf pikante Kräuterwürze und anregende Pfeffrigkeit. Sein geradliniger, kompakter Körper schwingt in gleichphasiger Harmonie mit feinkörnigem weichen Gerbstoff und einem hauchzart belebenden Säurenerve. Ein stolzer Vertreter seines Standes, der freudig seine Ecken und Kanten zu Tage bringt, eben dadurch charaktervolle Größe beweist und somit ungebremste Freude ins Glas bringt.

WURZELN

Die harmonische Verknüpfung zweier Welten - die Ost- und die Westseite des Neusiedler Sees. Diese autochthone, burgenländische Paradesorte fühlt sich sowohl in den kalk- und schieferhältigen Leithaberg-Lagen als auch auf den sandig-lehmigen Südhängen der Parndorfer Platte sehr wohl.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober 2016, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, 18 Monate im Holzgärständern und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte Mai 2018