

HEINRICH



Ried Breitenbrunner

Edelgraben Blaufränkisch 2014 Leithaberg DAC

CHARAKTER

In rubinroter und dunkler Gestalt lässt es sich tief blicken in den Edelgraben. Dies bedarf Zeit, Luft und zumindest ein großes Glas. Mit reibeiserner, doch wohliger Stimme erzählt dieser Blaufränkisch von präziser dunkelbeeriger Frucht, Erdverliebtheit und pfeffriger Würze. Sich seiner ungezähmten Kraft bewusst präsentiert er sich am Gaumen druckvoll und griffig, schafft sich Raum, doch ist dabei positiv irritierend, behutsam und filigran. In gelungener Gratwanderung zwischen Instinkt und Verstand lässt man sich im Glas an der Hand nehmen. Die, von Schwere losgelöste Dichte des Weines weist den Weg entlang seines steinigen Nachhalls. Sattes und zugleich feinkörniges Tannin lässt im neckischen Spiel mit dem geradlinigen Säureerv des Jahres 2014 buchstäblich das Wasser im Munde zusammen laufen. Trinkfluss generierend gut.

WURZELN

hat dieser Blaufränkisch in alten Weingärten in den südostexponierten zum Neusiedler See geneigten Hanglagen des Leithagebirges in 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, schonend mit der Korbpresse gepresst, 26 Monate in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 6.9 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Mitte Februar 2017