

HEINRICH



Ried Breitenbrunner

Edelgraben Blaufränkisch 2018 Leithaberg DAC

CHARAKTER

Erzähl mir vom Schiefer...

In rubinroter und dunkler Gestalt lässt es sich tief blicken in den Edelgraben. Dies bedarf Zeit, Luft und zumindest ein großes Glas, lieber jedoch zudem die Karaffe. Mit der reibeisernen, doch wohligen Stimme eines Kavalierbaritons erzählt dieser Blaufränkisch von präziser dunkelbeeriger Frucht, Erdverliebtheit und pfeffriger Würze; und schafft es dabei leicht über zwei Oktaven hinweg. Sich seiner ungezäumten Kraft bewusst, präsentiert er sich am Gaumen druckvoll und griffig, schafft sich klammheimlich Raum, doch ist dabei positiv irritierend, mit feinfühligem Bedacht und kleinteiliger Finesse. In gelungener Gratwanderung zwischen Instinkt und Verstand lässt man sich im Glas an der Hand nehmen. Die, von Schwere losgelöste Dichte des 2018 Edelgraben weist den Weg entlang seines steinigen Nachhalls und bestätigt erneut die Wahrheit: „In der Ruhe liegt die Kraft“. Sofern stille Wasser tief sind und gleiches auch für Weine gilt, so wird, im bildlichen Sinne, aus dem Edelgraben voller Stolz im Nu der Marianengraben.

WURZELN

Tief verwurzelt im Glimmerschiefer der südostexponierten Hanglage in Breitenbrunn am Leithagebirge. Die Rebzeilen reichen bis an den Rand des Waldes, wurzeln in kargem Urgesteinsboden und sind geprägt von eher schwachem Wachstum.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Mitte September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, schonend mit der Korb- presse gepresst, 43 Monate in der Amphore und in gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 13.0% Vol. • 6.4 g Säure/L • 1.1 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5, 3.0
Abgefüllt Mitte April 2022