

HEINRICH



full gas



CHARAKTER

„Lächle! Es verwirrt die Menschen.“

Als Sonderling die Herzen anderer und dadurch eine kleine Welt erobern gelingt ausschließlich durch das Auspielen jener Karte, die niemand hat, außer man selbst: Positive Irritation durch die Eigenheit, die einem innewohnt. Was sensorisch gänzlich dem Blaufränkisch huldigt und jenem ein, bis zur Kopfnote mit bestem Betragen, beispielhaftes Zeugnis ablegt, wird nach drei Jahren als Grundwein in die nächsthöhere Klassenstufe versetzt. Breitbeinig und voller Stolz steht der Full Gas zwischen den Stühlen. Puristische, rotbeerige Frucht ist, mitsamt feinperliger doch lebhafter Perlage, auf Wildwasserfahrt vom Gaumen zur Amygdala. Engmaschiges, doch seidiges Tannin kleidet den sprudelnden König der Weine stattlich, zugleich jedoch leger und zwanglos. Bei aller erdverliebten Seriosität ist sein Auftritt doch stets mit einem Schmunzeln versehen. Animierende Säure und kompromisslos karger Nachhall machen unweigerlich Lust auf mehr.

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. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang Oktober 2014, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, drei Jahre im Holzgärständer gereift. Im Oktober 2017 mit 25% gärendem Most von Blaufränkisch 2017 versetzt um die zweite Gärung in der Flasche in Gang zu bringen, 14 Monate in der Flasche auf der Hefe gereift, anschließend degorgiert - Nulldosage.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Blaufränkisch • 12.5% Vol. • 1.8 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Feber 2019