

HEINRICH



Graue Freyheit 2015

CHARAKTER

Ein Weißwein. Ein Rosé. Ein Burgunder. Oder doch Orange Wine? Farben- und aromenfro, fern von grau, antwortet dieses weingewordene Gegenteil eines Mauerblümchens stets mit „Warum nicht?“ und macht zeitgleich spitzbübisch die ursprüngliche Frage hinfällig. Ganz gleich welche diese auch war. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von schwarzem Tee bilden Spannung zwischen herbstlichem Tiefgang und frühlingshaft unbekümmerter Lebenslust. Kompakt, von belebender Säure, stoffiger Textur und anhaltender Mineralik gestrafft, hinterlässt die Graue Freyheit kargen Nachhall mit kühlender Wirkung.

Achtung, vor Genuss schütteln!

WURZELN

Bedingt durch seine Herkunft vom Joiser Hackelsberg, einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandte Seite) im Leithagebirge ist er ein außergewöhnlicher Interpret seiner Sorte. Tief verwurzelt in kristallinen Schiefer- und Quarzitschieferböden.

ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane Gärung, 21 Tage auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 16 Monate im gebrauchten Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

67% Grauer Burgunder, 33% Weißburgunder • 12.5% Vol. • 5.3 g Säure/L • 1.5 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt im Februar 2017