

## Graue Freyheit 2016



### CHARAKTER

Ein Weißwein. Ein Rosé. Ein Burgunder. Ein Wein, der sich frei spricht von Farbe und sich nicht schubladisieren lässt. Farben- und aromenfroh, fern von grau, steigt die Graue Freyheit, wie eine morgendliche Dämmerung aus dem Nebel auf und verspricht einen strahlend klaren Tag. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von schwarzem Tee bilden Spannung zwischen herbstlichem Tiefgang und frühlinghaft unbekümmerter Lebenslust. Kompakt, von vitalisierender Säure, stoffiger Textur und anhaltender Mineralik gestrafft hinterlässt die Graue Freyheit kargen Nachhall mit kühlender Wirkung. Sie bildet die packende Symbiose, mächtig und erhaben zu wirken und zeitgleich seelenruhig zu schweben wie es sonst nur ein Zeppelin verkörpern kann. **Vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

Tief verwurzelt in kristallinen Schiefer- und Quarzitschieferböden gedeiht der Grauburgunder hervorragend am Joiser Hackelsberg, einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandt). Die perfekte Ergänzung bilden Chardonnay und Weissburgunder von den kalk- und schieferhaltigen Osthängen des Leithagebirges - großteils aus den Toplagen Breitenbrunner Edelgraben und Windener Alter Berg.

### 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, 15 Tage auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 14 Monate im gebrauchten Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

40% Grauer Burgunder, 40% Chardonnay, 20% Weissburgunder • 13% Vol. • 5.4 g Säure/L • 0.7 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt im Dezember 2017