



Graue Freyheit 2019

CHARAKTER

Ein Weißwein. Ein Rosé. Ein Burgunder.

Und die unverblümete Antwort lautet ja. Ein Wein, der sich frei spricht von Farbe und sich nicht schubladisieren lässt. Farben- und aromenfroh, fern von grau, steigt die Graue Freyheit auf, wie eine morgendliche Dämmerung aus dem Nebel und verspricht einen strahlenden Tag. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von schwarzem Tee bilden Spannung zwischen herbstlichem Tiefgang und frühlingshaft unbekümmerter Lebenslust. Ihr Körper ist kompakt, stahlig und voller Präzision. Von vitalisierender Säure, stoffiger Textur und anhaltender Mineralik gestrafft, hinterlässt die Graue Freyheit steinigen 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. Sie ist das faszinierende Paradoxon daraus, wenn die Attribute „karg“ und „fruchtverliebt“ eine Einheit bilden. Mit Vergnügen farbenblind. **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 Weissburgunder und Chardonnay 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 wurden organisch-biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Handverlesen Ende August bis Anfang September, spontane Gärung, größtenteils zwei Wochen auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Biologischer Säureabbau, 19 Monate in Amphoren und im gebrauchten Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

50% Weissburgunder, 25% Chardonnay, 20% Grauer Burgunder, 5% Neuburger
12.5% Vol. • 5.7 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75 • Abgefüllt Anfang Mai 2021