

HEINRICH



natural white 2017



CHARAKTER

Natural – unverfälscht und vielschichtig. Grasige Frische mit blumigem Heu in der Nase schreien nach jedem weiteren Schluck unge-
trübter Freude im naturtrüben Gewand. Die nackte Wahrheit eben. **Unbedingt vor Genuss schütteln!**

WURZELN

Der naked white stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben
auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische und
biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Ende August bis Mitte September, über Nacht mit den Kämmen auf
der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 14 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift,
unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

68% Chardonnay, 10% Weissburgunder, 7% Welschriesling, 7% Neuburger 5% Muskat Ottonel, 3% Grüner Veltliner
12.5 % Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75 • Abgefüllt Anfang Dezember 2018