

# HEINRICH



## Neuburger Freyheit 2017

### CHARAKTER

Keck kommt er daher in naturtrüber Gewandung. Hefig und mostig zeigt sich der Neuburger Freyheit mit der gelbfleischigen Frucht eines gedeckten Obstkuchens, duftiger Leichtigkeit von Wiesenkräutern und der belebenden Frische von Grapefruitzesten. Von Aromendichte und geschmeidiger Textur beseelt schmiegt er sich raumausfüllend an den Gaumen, den er zugleich erfrischt. Der Wein, der im Vollkontakt mit seiner natürlichen Hefe in die Flasche kam, brilliert durch Geradlinigkeit und Spannung, ist aber dennoch voller wohliger Schmelz. Durch seinen beherzten Mut zur Andersartigkeit und freien Umgang mit Farbe und Form ist er schlichtweg ein Werk von weingewordenem Expressionismus. Achtung, vor Genuss schütteln!

### WURZELN

Die lehmig-kalkig-sandigen Sedimentböden sind naturgemäß nährstoffarm und eher karg, was der mittlerweile rar gewordenen Sorte sehr entgegenkommt und zu einem ausgeglichenen Wachstum der Reben führt. Stammt aus der Mönchhofer Riede Kurzberg und aus kalkreichen Rieden vom Leithagebirge.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Ende August, über Nacht mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Zehn Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Neuburger • 12.0 % Vol. • 6.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Juli 2018