

HEINRICH



Pinot Freyheit 2019

CHARAKTER

Der Pinot Freyheit ist zuhause in vielen Welten. Er huldigt der beerigen Frucht mit ihrem hell erröteten Antlitz. Er verehrt den Glimmerschiefer, aus dem er stammt und der ihn festigt. Er streckt sich gen Sonne und feiert den, von Luft erfüllten Raum, in dem die Schönheit des Nichtstuns eine behütete Heimat gefunden hat. Er ist ebenso anspruchsvoll wie genügsam, aber immer begleitet von einem Hauch Eleganz. Bereichernd und wandelbar mit der Schlichtheit eines Löwenzahns. Mit farbenprächtiger Blüte. Mit sattem Blatt. Mit schwerelosem Samen im unvorhersehbaren Spiel mit dem Wind!

WURZELN

Kleinauflage aus den Hanglagen des Leithagebirges für ein aufgeschlossenes, interessiertes Publikum. In der Lage Edelgraben dominiert der Glimmerschiefer und bereichert diesen Wein um weitere, spannende mineralische Facetten.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, zwei Wochen mit einem Drittel ganzer Trauben auf der Maische belassen. 17 Monate auf der natürlichen Hefe in gebrauchten 500 l Eichenfässern und Amphoren gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12% Vol. • 5.3 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang März 2021