

HEINRICH



Pinot Noir 2016



CHARAKTER

Offenherzig, ehrlich und ein Kind von ungetrübter Heiterkeit. Rotbeerig und fruchtgeladen ohne dabei ins Kitschige abzuschweifen, zeigt der Pinot Noir spielerisch Aromenvielfalt und einen Facettenreichtum von der Leichtfüßigkeit eines handgezogenen Blätterteigs. Duftige violette Blüten und markant kontrastierende Pfefferwürze bilden einen stimmigen Spannungsbogen. Saftig und von frivoler Natur schmiegt er sich an den Gaumen, doch ist dabei nicht devot. Feingliedrig, leise und getragen von kühler Eleganz, doch mit ordentlich Zug am Gaumen wird dieser Pinot (vormals "Dorflagen") zur flüssigen Lebensbejahung.

WURZELN

Aus Weingärten von der Ost- und Westseite des Neusiedler Sees. Von kalksteinreichen Böden in der Nähe des kühleren Waldgebietes am Leithagebirge und den sonnenverwöhnten Hanglagen am südöstlichen Rand der Parndorfer Platte mit schottrigsandig-lehmigen Sedimentböden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische bzw. biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane Gärung, zwei Wochen auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. Sieben Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 L Fässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende April 2017