

HEINRICH



Pinot Noir 2017



CHARAKTER

Was unter allen Rebsorten einzig und allein dem Pinot Noir inne wohnt, ist bloße Schönheit durch sein samtpfotiges Wesen, bis hin zur vermeintlichen Zerbrechlichkeit. Dichte ohne Schwere und mühelos dynamisch, wie ein Perpetuum Mobile. Exzellente Klangqualität bei kleiner Lautstärke. Facettenreiche rotbeerige Frucht reflektiert sich ins Nicht-enden-Wollende, wie ein aufgefächertes Pfauenrad in einem Spiegelkabinett. Seine weichen, feinkörnigen Gerbstoffe erlangen Vitalität durch freundschaftliche Seitenhiebe einer belebenden Säure und hissen mit schlankem, definierten Körper die Segel in Richtung reuelosem Weingenuss. Dieser 2017 Pinot Noir hat die Geradlinigkeit eines Architektenlineals gepaart mit der lebensbejahenden „Sassiness“ einer Ella Fitzgerald. Seine unabdingbare Transparenz verkörpert schnörkellose, ehrliche Trinkfreude.

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 Ende August bis Anfang September, spontane Gärung, zwei Wochen auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. Sechs Monate im Holzgärständer gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Mitte März 2018