

# HEINRICH



## Pinot Noir 2022



### CHARAKTER

Erdverliebtheit in leuchtendem Rot.

Was unter allen Rebsorten einzig und allein dem Pinot Noir innewohnt, ist bloße Schönheit durch sein samtptotiges Wesen, bis hin zur vermeintlichen Zerbrechlichkeit. Dichte ohne Schwere und mühelos dynamisch, wie ein Perpetuum Mobile. Exzellente Klangqualität bei kleiner Lautstärke. Facettenreiche, schier aufbrausende 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, definiertem Körper die Segel in Richtung reuelosem Weingenuss. Mit immenser innerer Spannung hat dieser 2022 Pinot Noir die Geradlinigkeit eines Architektenlineals gepaart mit der lebensbejahenden „Sassiness“ einer Ella Fitzgerald. Seine unabdingbare Transparenz verkörpert schnörkellose, ehrliche Trinkfreude. Am Boden geblieben, schwebt er über selbigem.

### 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. Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Ende August, spontane Gärung, eine Woche auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. 7 Monate im Holzgärständer auf der natürlichen Hefe gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 11.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.3 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Ende März 2023