

HEINRICH



Roter Traminer Freyheit 2019



CHARAKTER

Die reduzierte und abstrakte Darstellung innerlich gesehener Wahrheiten resultiert in diesem Wein. Ungebunden, eindringlich und mit gesunder Selbstironie wohnt dem 2019 Roten Traminer Freyheit eine Geradlinigkeit inne, die durch seine reizvollen Kurven geprägt ist. Exotische, doch kompakte Fruchtopulenz nebst waldiger Erdverbundenheit sowie einer ausgeprägten Neigung zu frischem Hopfen und Lychee machen den Roten Traminer Freyheit zum Pale Ale der Weine. Schier parfümierte Duftigkeit suggeriert, am Gaumen nicht bestätigte, Süße. Sie schlägt um in feingliedrige, zartbittere und stoffige Extravaganz. **Vor Genuss schütteln!**

WURZELN

Von der Südosthanglage Spiegel in Breitenbrunn, tief verwurzelt in dem von fossilienreichem Kalksandstein und erodiertem Glimmerschiefer geprägten Boden.

ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden organisch-biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung und zwei Wochen auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 17 Monate in der Amphore auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Roter Traminer • 12.5% Vol. • 5.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang März 2021