

HEINRICH



Salzberg 2017



CHARAKTER

Die Eisenfaust im Samthandschuh. Schwarzer Kern mit guter Seele. Dieser Wein steckt voller stoffiger Dichte und fleischiger Würze, doch muss diese erst entfesselt werden. Daher verlangt er nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas um sein wahres Wesen zu offenbaren. Dunkelbeeriger Duft betört die Sinne, wandelt sich und macht den 2017er Salzberg in puncto Tiefgang zu einer Mine von Wein, in der es, wie es Minen so an sich haben, viel Wertvolles zu entdecken gibt. In spannungsgeladener Balance tritt er breitschultrig und mächtig auf mit sattem, sowie festem, doch feinfühligem Tannin und einem, Rückgrat kräftigenden, Säurebogen. Wohl weiß er um seine Stärke, hat es jedoch fern von nötig, diese vor sich her zu tragen. Majestätische Erhabenheit hat eben nur dann positiven und langfristigen Bestand, wenn die ausgeübte Kraft im Gleichklang einher geht mit einer gesunden Selbsteinschätzung und stetig verwurzelter Bodenhaftung.

WURZELN

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen, die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von eiszeitlichem, rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Dieser Vieltaligkeit der Böden begegnen wir mit den Sorten Blaufränkisch und Merlot.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst und 29 Monate in 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

50% Blaufränkisch, 50% Merlot • 13.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0
Abgefüllt Anfang April 2020