

# HEINRICH



## St. Laurent 2015

### CHARAKTER

In erster Linie geht es um Aroma. Preiselbeeren, wilde Brombeeren, Schlehe, ja der ganze Reigen an dunkelbeeriger Frucht verschmilzt ineinander und ist doch als jede für sich deutlich erkennbar. Erdverliebt und röstig bekommt jene Duftigkeit Tiefgang durch Noten von Russisch Brot, Rüben und Wacholderbeeren. Sein subtil betörender, präziser Duft ruht in sich und strahlt vor Ausgeglichenheit. Feingühlig, zart und weich tritt der St. Laurent im Hopseschritt am Gaumen auf, bevor er förmlich dahin schwebt, als hätte sein Gleitschirm gerade Aufwind durch die Thermik des Jahres 2015 bekommen. Sein offenes freundliches Wesen steht für zuverlässig bereichernde Gesellschaft zu Tisch.

### WURZELN

Die Trauben für diesen Wein stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Einerseits aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge. Andererseits aus Weingärten auf der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humoseren Heideboden östlich des Neusiedler Sees.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September 2015, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 21 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% St. Laurent • 12.0% Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Juli 2017