

HEINRICH



St. Laurent 2017



CHARAKTER

Aus der Ruhe fließt der Saft. 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. Feinfühlig, zart und weich, doch voller Vitalität, tritt der St. Laurent, positiv irritierend, im Hopseschritt am Gaumen auf. Schier zeitgleich schwebt er förmlich dahin, als hätte sein Gleitschirm gerade Aufwind durch die Thermik des Jahres 2017 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 organisch-biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% St. Laurent • 11.5% Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.2 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende Juni 2019