

# HEINRICH



## Weissburgunder Leithaberg DAC 2015

### CHARAKTER

Wenn stille Wasser tief sind, so ist dies der Marianengraben der weissen Burgunder. Zunächst etwas schüchtern verlangt dieser Wein nach Bedacht, Luft, Geduld und einem großen Glas, um sein wahres Wesen zu offenbaren. In der Nase spielen zitrische Noten gekonnt mit ätherischen. So treffen kandierte Blutorangen und Kumquats auf Kamillenblüten, Fenchelsaat und Heublume. Der steinige Untergrund, welcher die Bühne für dieses Fruchtspiel darstellt und sich bereits in der Nase ankündigt, setzt seine Kraft unaufgeregt doch nachdrücklich am Gaumen ein und lässt den Wein durch einen langen kargen Nachhall brillieren. Stilsicher, sowie bei all seiner Verspieltheit, geradlinig und akribisch genau gewinnt der Wein durch Länge statt Breite und beweist, dass er und Kalkstein beste Freunde sind. All diese Herrschaftlichkeit tritt gedrungen und animierend auf und wird von eleganter Säure, in tragender Nebenrolle, maßgeschneidert mit Trinkfluss ausgestattet.

### WURZELN

Ein Wein vom und mit Horizont. Er hat sich als tiefgründiger und charaktvoller Sortenvertreter in den fossilenreichen Kalksandstein- und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges herauskristallisiert. Die rund dreißigjährigen Reben stehen in den Lagen Kollern und Edelgraben in Breitenbrunn und am Alter Berg in Winden.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur, sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Handverlesen Mitte September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 21 Monate auf eigener Hefe im großen Eichenfass gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13 % Vol. • 6.1 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5  
Abgefüllt Anfang August 2017