

HEINRICH



Ried Golser

Salzberg Weissburgunder 2015

CHARAKTER

Wenn man den Querschnitt einer Pflanze riechen könnte, so wäre dies ihre Essenz:

- von den, sich durch Lehm streckenden, den Kalksedimente kitzelnden Wurzeln,
- über die vegetabile, Stabilität verleihende Würze, die sich durch Stängel und Blattwerk zieht und dezente dreidimensionierende Bittere suggeriert,
- bis hin zur bloßen sensorischen Schönheit, die der florale Nektar ihrer verlockenden Blüte versprüht. Vereint in einem Wein.

Am Gaumen nimmt der Weissburgunder selbstbewusst seinen Platz ein. Körperreich und cremig in seiner Struktur, dabei zugleich kompakt und energiegeladen lässt er verspielt Harmonie und Spannung gleichphasig schwingen. Sein karger Nachhall lässt das Wasser im Munde zusammen laufen und bestätigt erneut die Erkenntnis, dass diese Rebsorte eine der Unterschätztesten auf diesem Planeten ist. Salzigkeit plus Fruchtschmelz = Abfahrt!

WURZELN

Dieser Wein ist ein Darsteller auf großer Bühne – dem Golser Salzberg. Eine spannende Erzählung in nur zwei, aber dafür sehr sonnenexponierten Rebzeilen. Das vielseitige Repertoire, das der Weissburgunder zu bieten hat, baut auf sandigem Lehmboden mit hohem Kalkgehalt auf.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biodynamisch – nach den Richtlinien von Respekt – bewirtschaftet. Handverlesen Ende September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 18 Monate auf eigener Hefe in zwei gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift, unfiltriert abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13,0 % Vol. • 5.4 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Ende April 2017