

HEINRICH



Ried Golser

Salzberg Weissburgunder 2017

CHARAKTER

„...schmeck mal, wo ich her komm.“

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

- von den, sich durch Lehm streckenden, die Kalksedimente abtastenden Wurzeln,
- über die Stabilität verleihende Kräuterwürze, die sich durch Stängel und Blattwerk zieht und mitsamt Schale und Kernen dezente dreidimensionierende Bittere suggeriert,

– bis hin zur bloßen sensorischen Schönheit, die der florale Nektar ihrer verlockenden Blüte und des Fruchtfleischs versprüht. Vereint in einem Wein. Am Gaumen ist Vehemenz die logische Konsequenz und Devise dieses aufgeweckten Weissburgunders, der mit scharf geschliffenen Kanten zur Abfahrt ansetzt. Bei cremiger Textur und einem Körper, der Schwere durch Dichte ersetzt, strotzt er vor Spannung, Vitalität und Temperament. Mit immensem Fruchtschmelz und weit aufgespanntem Säuresegel ist der Salzberg Weissburgunder auf Länge aus und hallt karg, einem Perpetuum mobile gleichend, nach. Und zwar so lange, bis der daraus resultierende Speichelfluss gehörig nach Speise verlangt; sowie dem nächsten Schluck.

Ein danksgardendes Herkunftsbekenntnis, verfasst im Jahre 2017, geschildert in Weissburgunder.

WURZELN

Dieser Wein ist ein Darsteller auf großer Bühne – dem Golser Salzberg. Eine spannende Erzählung in nur zwei, aber dafür sehr sonnen-exponierten 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 Mitte September, über Nacht auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 17 Monate auf eigener Hefe in zwei gebrauchten 500 L Eichenfässern gereift, unfiltriert abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13 % Vol. • 5.9 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Ende März 2019

