

HEINRICH



Ried Golser
Salzberg Weissburgunder 2019



CHARAKTER

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

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

– bis hin zur bloßen sensorischen Schönheit, die der florale Nektar ihrer verlockenden Blüte und des Fruchtfleischs versprüht.

Und das vereint in einem Wein! Am Gaumen ist Vehemenz die Devise dieses aufgeweckten Weissburgunders. 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 Weissburgunder Salzberg auf Länge aus und hallt karg nach.

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 Anfang bis Mitte September, spontane partielle Maischgärung und biologischer Säureabbau. 17 Monate auf eigener Hefe in gebrauchten großen Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 13 % Vol. • 5.6 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75, 1.5
Abgefüllt Anfang März 2021