

# HEINRICH



Ried Golser

## Salzberg Weissburgunder 2020

### 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, den Kalkstein 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. (Mit einem Klecks Marillen-Joghurt.)

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 Säuresiegel ist der Salzberg Weissburgunder auf Länge aus und halt karg, einem Perpetuum mobile gleichend, nach. Und zwar so lange, bis der daraus resultierende Speichelfluss gehörig nach Speise verlangt - sowie dem nächsten Schluck. Ein dankbares Herkunftsbescheinigung, welches plakative Frucht gänzlich außen vor lässt; verfasst im Jahre 2020, geschildert in Weissburgunder.

### 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 nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane partielle Maischgärung und biologischer Säureabbau. 19 Monate auf eigener Hefe in gebrauchten großen Eichenfässern gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Weißburgunder • 12.5 % Vol. • 6.2 g Säure/L • 1.7 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Mai 2022