

# HEINRICH



## Weisze Freyheit 2017



### CHARAKTER

Wie ein Streifzug durch ein urwüchsiges Wiesenstück, der alle Sinne berührt. Farn, Heublumen und wilde Beeren, vitale Erde und nasser Stein sind Impressionen, die dem Spaziergang und letztendlich der Herkunft aus kalk- und schieferhaltigen Lagen im Leithagebirge zu verdanken sind. Die geschmeidige Textur beseelt und ist zugleich gaumenfüllend wie erfrischend. **Vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

Ein Wein vom und mit Horizont. Charaktervoller Sortenvertreter in fossilienreichen Kalksandstein und Glimmerschieferböden an den Osthängen des Leithagebirges. Die rund dreißigjährigen Reben stehen in den Lagen Alter Berg in Winden und Goldberg in Breitenbrunn.

### 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, ein Viertel davon 14 Tage auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. 21 Monate auf der natürlichen Hefe im großen Eichenfass gereift, unfiltriert und ohne Schwefelzusatz abgefüllt. (NO ADDED SULFUR)

### NÜCHTERN BETRACHTET

97% Weissburgunder und 3% Muskat Ottonel • 12.5% Vol. • 6.5 g Säure/L • 1.4 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Ende Juli 2019