

# HEINRICH



## Welschriesling Freyheit 2017

### CHARAKTER

Reinen Tisch machen für einen Neubeginn mit dem nötigen Schneid. Bereit für das Wagnis und unter Auflösung traditioneller Motive erstrahlt der Welschriesling Freyheit in neuem Glanze und die vermeintliche „Brot & Butter“-Rebsorte erhebt sich, wie Phönix aus der Asche. Nebst grün-gelblicher Frucht tobt sich der Wein aus in einer belebenden Vielschichtigkeit aus grasiger Frische und ätherischer Kräuterwürze. Stolz erhobenen Hauptes regt jeder Schluck an, um in einem unverhofft salzigen Nachhall nicht enden zu wollen. Dank feingliedriger Gerbstoffe und Frische einverleibendem Hefetrub entfernt er sich in puncto seiner Erscheinung von der vermeintlichen Klassik und gibt eine unmittelbar durchfühlte Interpretation der Traube Welschriesling weiter. Eine andere Wahrheit eben.

Achtung, vor Genuss schütteln!

### WURZELN

Verwurzelt in den Kalksandsteinböden an den Osthängen des Leithagebirges.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang September, über Nacht mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Zehn Monate auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

100% Welschriesling • 11.5 % Vol. • 5.1 g Säure/L • 1.1 g Restzucker/L • Format (L): 0.75  
Abgefüllt Mitte Juli 2018