

HEINRICH


Pinot Noir Dorflagen 2013



CHARAKTER

Wirtshaus- und salonfähig. Trinkfreude mit Anspruch. Ätherisch, herbal, leichtfüßig, bleibt gut haften. Eine schöne Fruchtfülle (Himbeer, Weichsel, Kirsche) trifft auf gute Balance und einen trinkanimierenden Säurebogen.

WURZELN

Aus Weingärten von der Ost- und Westseite des Neusiedler Sees. Von kalksteinreichen Böden in der Nähe des kühleren Waldgebietes am Leithagebirge und den sonnenverwöhnten Hanglagen am südöstlichen Rand der Parndorfer Platte mit schottrig-sandig-lehmigen Sedimentböden.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung zwei Wochen auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst. In gebrauchten Barriques gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Pinot Noir • 12,5% Vol. • 4,7 g Säure/L • 1,0 g Restzucker/L • Format (L): 0,75

