



Graue Freyheit 2021

Art. Nr.: 2329621

Hersteller: Weingut Heinrich, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Weißburgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Neuburger

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Tief verwurzelt in kristallinen Schiefer- und Quarzitschieferböden gedeiht der Grauburgunder hervorragend am Joiser Hackelsberg, einem Nordwesthang (vom Neusiedler See abgewandt). Die perfekte Ergänzung bilden Weissburgunder und Chardonnay von den kalk-un

Vinifizierung/Ausbau: In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur nach biodynamischen Grundlagen sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Handverlesen Anfang bis Mitte September, spontane Gärung, größtenteils zwei Wochen auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Spontaner biologischer Säureabbau, 13 Monate in Amphoren und im gebrauchten großen Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

Kategorie: Orange Wine

Qualitätsstufe: Landwein

Stilistik: Weiß & gehaltvoll

Geschmack: aromatisch

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 33.70

Verkostnotiz

Farben- und aromenfroh, fern von grau, steigt die Graue Freyheit auf, wie eine morgendliche Dämmerung aus dem Nebel und verspricht einen strahlenden Tag. Der helle Extrakt roter Beeren und die hauchzarte Würze von grünem Tee bilden Spannung zwischen herblichem Tiefgang und frühlingshaft unbekümmerter Lebenslust. Ihr Körper ist kompakt, stahlig und voller Präzision. Von vitalisierender Säure und Strahlkraft sowie anhaltender Mineralik gestrafft, hinterlässt die Graue Freyheit steinigen Nachhall mit kühlender Wirkung.