

Graue Freyheit 2022

Art. Nr.: 2329622

Hersteller: Heinrich, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Weißburgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Neuburger

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2032

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 Ende August bis Mitte September, spontane Gärung, größtenteils zwei Wochen auf der Maische belassen. Schonend mit der Korbpresse gepresst. Spontaner biologischer Säureabbau, 17 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: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

A la Carte: 93

Falstaff: 94

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 33.90

Verkostnotiz

Ein Weißwein? Ein Rosé? Ein Burgunder?

Und die unverblümete Antwort lautet ja. Ein Wein, der sich frei spricht von Farbe und sich nicht schubladisieren lässt. Farben- und aromenfroher, 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



mineralik gestraut, hinterlässt die Grade Freiheit steifigen Nachhall mit kammerer Wirkung. Vor Genuss schütteln.