



Heiner.

Principessa

2019

Meine Interpretation der „Principessa“ zeigt, was hinter einer aromatischen Rebsorte stecken kann, wenn man neue Wege geht. Durch die Maischegärung geht die für mich oft stechende Aromatik etwas in den Hintergrund und dank der leichten Gerbstoffe erhält der Wein einen guten Trinkfluss mit einer schönen Frische. Die Typizität der Rebsorte bleibt erkennbar, sie wird jedoch kombiniert mit einer Frischen und Komplexen Komponente.

KLIMA	März: trocken und warm. April wie üblich wechselhaft. Mai: Regenreich und sehr kühl, sorgte für eine langsame Entwicklung der Reben. Nach der Blüte folgte ein hochsommerlicher, extrem heißer Juni, (nahezu 40° Celsius). Häufige und kräftige Hitzegewitter im Juli und August. Der Herbst zeigte sich von der besten Seite, kühle Nächte und trockenes Klima sorgten am Ende für eine perfekte und gesunde Reife.
LAGE	Direkt am Heinrichshof im Steilhang mit ca. 60 % Hangneigung in Richtung Südwest. Terrassen-Anbau mit Guyot-Erziehung. Fast ausschließlich Handarbeit. Boden: Lehmig, sandig mit kompakten und massiven Porphyrgestein.
TRAUBENSORTE	100 % Goldmuskateller
ALTER DER REBEN	13 Jahre
LESE	Handlese in den Morgenstunden vom 18. Oktober. Transport in kleinen Kisten zu je 20 kg in nur 5 Minuten in den Keller.
VINIFIZIERUNG	- "Frische-Partie", direkt gepresst (sehr schonend mit max. 1 Bar Pressdruck), natürlichen Sedimentation 24 h, Abzug. Gärung für 10 Tage bei ca. 18 °C - "Kick-Partie", mit der Maische vergoren (Kontakt mit Schalen, Kerne, Rispen) und erzielte dadurch ein Maximum an Extraktionen. Pressung nach Ende der Gärung.
AUSBAU	Separat für 10 Monate im Stahlfass. Abzug von der Vollhefe im Jänner und weitere 8 Monate Ausbau auf der Feinhefe. 4 Monate Flaschenlagerung Verschnitt im Juli (1 Monat vor der Füllung), grob filtriert sowie leicht geschwefelt.
ALKOHOL	13 % vol.
SÄURE	3,96 g/l
RESTZUCKER	<1,0 g/l
PRODUZIERTE FLASCHEN	1.060
ABFÜLLUNG	29.08.20



Erdverbunden. Ehrlich. Echt.
Tradizionale. Sincero. Autentico.

heiner.wine