

red 2014



## CHARAKTER

In samtigem doch sattem Rubinrot präsentiert sich die trinkfreudige Eintrittskarte in Heinrichs Weinwelt. Von rotbeeriger Frucht, insbesondere knackiger Kirsche, im Hopseschrift getragen kommt diese heimische Vermählung aus Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent leicht tabakig-pfeffrig, doch vor allem saftig daher. Anspruchsvolle Unkompliziertheit steht im Fokus dieses kühlen Rotweins denn gerade Einfachheit will erst einmal gekonnt sein. Ganz im Zeichen seines Jahrgangs glänzt er mit großer Fruchtopulenz bei kleinem Alkohol und weichem Gerbstoff, sowie frischer Kräuterwürze mit belebendem Säurenerv.

Der „Lust-auf-mehr-Macher“ schenkt ein um zu verweilen...

## WURZELN

Der red stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

## ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, länger als ein Jahr im Holzgärständer gereift.

## NÜCHTERN BETRACHTET

Blaufränkisch, Zweigelt und St. Laurent • 12.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0  
Abgefüllt Mitte Mai 2016 und Anfang August 2016