



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich  
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | weingut@heinrich.at | www.heinrich.at  
Raiffeisenlandesbank Burgenland | BLZ 33000 | Kto. 2.324.820  
IBAN: AT49330000002324820 | BIC: RLBBAT2E  
UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Dunkles Rubingranat mit violetterm Rand, lebhaftes Fruchtspiel von dunklen Beeren in der Nase (Kirschen/Brombeeren), dahinter auch feinwürzige, tabakige Noten, Tee, am Gaumen lebendig und frisch im Abgang, gute Länge.

Herkunft: 10 bis 35-jährige Rebstöcke, vorwiegend in unseren Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte (Salzberg, Gabarinza Ungerberg, Altenberg, Kurzberg und Kaiserberg).

Vinifikation: Lese von Hand Mitte bis Ende September 2002, Selektion im Weingarten, Verarbeitung nach dem Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung in Stahltank und Holzgärständer bei 28 bis 34°C, 3 bis 4 Wochen Maischestandzeit, Malolaktik in Barriques, 80% neue Fässer, 20 Monate Ausbau, abgefüllt am 12. und 13. Juli 2004.

Sorten:

Serviertemperatur:

Alkohol %vol. / Säure g/l / Restzucker g/l:

Formate:

80% Zweigelt, 20% Blaufränkisch

16 - 18°C

14 / 5,4 / 1,5

0,750 l  
1,500 l und 3,000 l