



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: Vielschichtiges Aromenspiel mit Mokka/dunklen Beeren und Dörrobst, feinwürzig und trotzdem einladende Fruchtsüße gepaart mit Seidigkeit, reifes Tannin, Lagerpotential! Stoff und Reserven!!

Herkunft: 5 bis 15-jährige Rebstöcke in der namensgebenden Toplage Salzberg, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial und kalkhaltigem, mit Humus überschobenem Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Lese von Hand Mitte bis Ende September 2000, Vorselektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung in Holzgärständern mit Überfluten und pneumatischem Untertauchen, Gärtemperatur 28 bis 34°C, Maischestandzeit 4 bis 6 Wochen, Säureabbau in Barriques, 100% neue Fässer, 30 Monate Ausbau, abgefüllt am 19. März 2003.

Sorten:

25% Zweigelt, 25% Blaufränkisch,  
25% Syrah, 25% Merlot

Serviertemperatur:

16 - 18°C

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

14 / 5,1 / 2,5

Formate:

0,750 l