



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich  
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | weingut@heinrich.at | www.heinrich.at  
Bawag | BLZ 14000 | Kto. 38210700665 | UID: ATU 50044009 | Fn 198464j



Charakteristik: Tabakige Würze wird von Brombeer/Dörrobstaromen unterlegt. Am Gaumen engmaschig mit kraftvollem Tanninkörper.

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 Ende September bis Anfang Oktober 2001, 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 5 Wochen, Säureabbau in Barriques, 100% neue Fässer, 30 Monate Ausbau, abgefüllt am 21. April 2004.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate:

90% Merlot, 10% Zweigelt

16 - 18°C

14,5 / 5,0 / 1,2

0,750 l