



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
UjD: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Dunkles deckendes Rubinrot. In der Nase kühle, erdige Kräuterwürze, zart-blättrig unterlegtes Weichsel-Beerenkonfit, ein Hauch von Eukalyptus. Am Gaumen dezente, dunkle Cassisanklänge, frische Beerenfrucht, engmaschig, präsent es gut eingebundenes Tannin, bleibt gut haften, dunkle Mineralik und Nuancen von Bitterschokolade im Abgang, großes Entwicklungspotential.

Herkunft: Bis zu 25-jährige Rebstöcke in der gleichnamigen nach Südosten exponierten Hanglage in Winden am Leithagebirge. Oberhalb dieser herrlichen Riede steht der kühle Wald, unten sieht man den Neusiedler See, mitten in den Zeilen wachsen riesige Kirschbäume und überall sind die viele Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Urmeer zu finden, die diesem Wein seine lebendige Mineralität geben.

Vinifikation: Lese von Hand Anfang Oktober 2011 mit 20,5° KMW, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung in Eichenholzgärständer, manuelles Untertauchen, Maischestandzeit 3 Wochen, spontane Malolaktik, 20 Monate Reifung in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern, Flaschenfüllung Mitte Juli 2013.

Sorten:

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

Formate (Liter):

100 % Blaufränkisch

14,0 / 5,9 / 1,0

0,75 / 1,5