



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: Die österreichische Charakter-Sorte, reinsortig in aller ihrer speziellen Individualität interpretiert: Vehement in der Nase, rassige Boden-Noten, unterlegt vom zarten Schmelz gerösteter roter Paprika und einer kühlen Brombeerigkeit - eine aromatische Herausforderung. Feinfruchtig und lebendig auch am Gaumen, Würze pur, das ideale Getränk, falls einmal ein bisschen südlicher und würziger gekocht werden sollte

Herkunft: 5 bis 35-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedlersee.

Vinifikation: Lese von Hand 18. bis 22. Oktober 2004, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 2 bis 3 Wochen, Malolaktik in Stahltank, Ausbau im Eichenholz-Gärständer und in 2x gebrauchten Barriques, Abfüllung sowohl mit Naturkork als auch mit Glasverschluss am 31. Mai und 26. August 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100% Blaufränkisch

16 - 18°C

13,0 / 4,6 / 1,0

0,75