

HEINRICH  


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 198464i



Charakteristik: Diese absolut burgenländische Sorte zeigt dieses Jahr fast mediterrane Züge. Zuerst Kräuter, Würze und Vergetabilität, dann ein wahrer Früchtekorb in der Nase: Preiselbeeren, Brombeeren, Weichseln, Kirschen, aber auch ein Hauch wie von gegrillten Paprika. Am Gaumen ein charakteristischer Restsäureschub, der jedoch gleich von einem eleganten Fruchtcharm überlagert wird. Reife Tannine, elegante Struktur. Im Abgang erweitert und vertieft von speckig, wohldosierter Würze.

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

Vinifikation: Lese von Hand Anfang Oktober 2006, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank bei 28 bis 32 °C, Maischewälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 2 bis 3 Wochen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau im Eichenholz-Gärständer und in zweimal gebrauchten Barriques, abgefüllt im Jänner 2008 (mit Glasverschluss).

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100 % Blaufränkisch

16 - 18°C

12,5 / 5,9 / 1,3

0,75