



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: Ein feingliedriger Chardonnay mit herbaler Würze, vor allem aber mit reichlich Identität eines pannonischen Weißweins: In der Nase trockenes Steppengras, geröstete Haselnüsse und Birnen-Quittenfrucht, Bisquit, saftig und füllig gepaart mit fein klingender Eleganz.

Herkunft: 10- bis 25-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedlersee.

Vinifikation: Lese von Hand Ende September 2006, Selektion im Weingarten, Rebeln, 8 Stunden Maischestandzeit ohne Schwefelung bei 8 °C, schonende Pressung, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), grobes Entschleimen bei 10 °C, Vergärung in Barriques, Gärtemperatur 20 bis 25 °C, Teilmalolaktik in Barriques, Battonages über die gesamte Dauer. 50 % neue Fässer, 15 Monate Ausbau, abgefüllt Anfang Dezember 2007.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100 % Chardonnay

12 - 14°C

14,0 / 5,6 / 0,6

0,75