



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: AT493300000002324820 | BIC: RLBBAT2E  
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, fein klingende Eleganz zart stützende Säure bestimmen den Auftritt am Gaumen – aufgrund des kühlen Jahrgangs mit entsprechender Finesse und Klarheit.

Herkunft: 5 bis 25-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedlersee.

Vinifikation: Lese von Hand, 5. bis 8. Oktober 2005, Vorselektion im Weingarten, Rebeln, schonende Pressung, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), grobes Entschleimen bei 10 °C, Vergärung in Barriques, Gärtemperatur 18 bis 22 °C, Teilmalolaktik in Barriques, Battonages über die gesamte Dauer. 50 % neue Fässer, 15 Monate Ausbau, abgefüllt Anfang März 2007.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100 % Chardonnay

12 - 14°C

13 / 4,9 / 0,7

0,75