



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 Cuvée aus den Trauben einer der besten Lagen an den Hängen der Parndorfer Platte, ein Lagenwein mit kräftiger Terroir-Komponente und großem Entwicklungspotenzial. Heiße, röstige Akzente in der Nase, dunkelfruchtige Aromen von Dörripflaumen und getrockneten Früchten, deutliche mineralische Noten. Am Gaumen werden die harten, maskulinen Aromen weich und warm, die hohe fruchtige Dichte macht den Wein füllig und beschert ihm einen langen Abgang. Ein Wein, der volle Aufmerksamkeit erfordert.

Herkunft: 5 bis 25-jährige Rebstöcke in der gleichnamigen Lage Gabarinza, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial/kalkhaltigem Kulturrohboden.

Vinifikation: Lese von Hand Ende August bis Mitte September 2003, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung in Eichenholz-Gärständer bei 28 bis 32°C, manuelles und pneumatisches Untertauchen der Maische, Maischestandzeit 4 bis 5 Wochen, Malolaktik in Barriques, 90% neues Holz, 18 Monate Ausbau, abgefüllt am 22. Juli 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

50% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 20% Merlot, 10% St. Laurent

16 - 18°C

13,5 / 5,1 / 0,7

0,75 / 1,5 / 3 / 6 / 9