



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: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feiner Nougat, mit zarten Gewürzen unterlegte schwarze Beerenfrucht, feine Orangenanklänge, vielschichtig Edelholzanklang. Am Gaumen stoffig und süß, opulente reife Beerenfrucht, angenehme schokoladige Textur, perfekt integrierte Tannine, feine Dörrobstanklänge im Abgang, etwas Bitterschokolade, süße Frucht im Nachhall, sehr lang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit enormem Charme.

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

Vinifikation: Lese von Hand Anfang September 2007, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Spontanvergärung in Eichenholzgärständer bei 28 bis 32 °C, manuelles und pneumatisches Untertauchen der Maische, Maischestandzeit vier Wochen, Malolaktik im Holzgärständer, 70 % neues Holz, 20 Monate Reifung in 500 Liter Eichenfässern, abgefüllt Mitte Juli 2009.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

50 % Zweigelt, 25 % Blaufränkisch, 25 % Merlot

16 - 18°C

13,0 / 5,3 / 1,2

0,75, 1,5, 3, 6, 9, 12, 15