



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  
UjD: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feines Nougat, mit zarten Gewürzen unterlegte schwarze Beerenfrucht, zarte Orangenanklänge, vielschichtige Edelholztöne. Am Gaumen stoffig, opulente reife Beerenfrucht, perfekt integrierte Tannine, feine Dörrobstanklänge im Abgang, frische Frucht im Nachhall, sehr lang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit enormem Charme.

Herkunft: Bis 30-jährige Rebstöcke im Gabarinza, gewachsen auf Paratscher-nosem aus feinem Lockermaterial und kalkhaltigem Kulturrohoboden.

Vinifikation: Lese von Hand Anfang September bis Mitte Oktober 2008, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung in Eichenholzgärständer bei 28 bis 32°C, manuelles Untertauchen der Maische, Maischestandzeit vier Wochen, Malolaktik im Holzgärständer, 20 Monate Reifung in 500 Liter Eichenfässern, abgefüllt Mitte Juli 2010 sowohl mit Glasverschluss als auch mit Naturkork.

Sorten:

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

Formate (Liter):

60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Merlot

13,0 / 5,0 / 1,0

0,75 / 1,5