



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. Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feinwürzig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, zarter Schokotouch, ein Hauch von Orangen, zarte Holzanklänge. Am Gaumen stoffig, feine Brombeernote, präsent gut eingebautes Holz, frisch, zeigt eine gute Länge, saftige Kirschen im Nachhall.

Herkunft: 6- bis 25-jährige Rebstöcke in der gleichnamigen Lage Gabarinza, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial/kalkhaltigem Kulturrohboden.

Vinifikation: Lese von Hand Anfang bis Mitte Oktober 2004, 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 Wochen, Malolaktik im Holzgärständer, 80 % neues Holz, 18 Monate Ausbau, abgefüllt am 7. August 2006.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

60 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch, 15 % Merlot, 10 % St. Laurent

16 - 18°C

13,5 / 5,5 / 1,0

0,75