



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: Gols pur! Reifes, bestes Traubenmaterial aus den besten Hanglagen der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch. Der dunkle Rubinton spiegelt den geringen Ertrag wider. In der Nase brillierende Frucht: Kirschen, Brombeeren und Maulbeeren klingen an, dahinter feine Mineralität. Am Gaumen kernig und fest in den Tanninen. Der Zweigelt stellt die Frucht bereit, der Blaufränkisch gibt seine Würze dazu und der kleine Part Merlot macht alles rund und zart und steuert ein wenig extraktsüße Vegetabilität bei. Bemerkenswertes Potential.

Herkunft: 10 bis 36-jährige Rebstöcke, vorwiegend in unseren Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte (Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg und Kaiserberg).

Vinifikation: Lese von Hand von 24. September bis zum 6. Oktober 2005, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank und Holzgärstände bei 28 bis 32°C, Maischewälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 3 bis 4 Wochen, Malolaktik im Stahltank, 70% neues Holz, 16 Monate Ausbau, abgefüllt am 8. und 9. August 2007.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

75 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch, 5 % Merlot

16 - 18°C

13,0 / 5,3 / 1,3

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