



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: Dunkles Rubinrot, in der Nase herbale Würze gepaart mit brillierender Frucht von Maulbeeren, Holunder und Kirschen. Gutes Tannin, im Abgang belebt durch mineralische Nuancen. Sehr gutes Reifepotenzial, vielseitiger Speisenbegleiter.

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 Ende September 2006, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Spontanvergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 3 bis 4 Wochen, Malolaktik im Stahltank, 60% neues Holz, 17 Monate Ausbau, abgefüllt am 18. und 19. August 2008.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

70 % Zweigelt, 30 % Blaufränkisch

16 - 18°C

13,5 / 5,8 / 1,4

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