



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
UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase intensives dunkles Beerenkonfit, nach Brombeeren, etwas Lakritze, zart nach Zitruszesten, mit tabakigen Nuancen unterlegt, mineralischer Anklang. Am Gaumen saftig, dunkle Beeren, gute Komplexität, zart nach Honig, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, etwas Cassis im Nachhall, feine Extraktsüße im Rückgeschmack, bereits antrinkbar, sehr gutes Entwicklungspotential.

Herkunft: Zehn bis 35-jährige Rebstöcke, vorwiegend in unseren Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte (Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg und Kaiserberg).

Vinifikation: Lese von Hand Anfang bis Ende September 2007, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Spontanvergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 28 bis 32 °C, Maischeumwälzung mit Pulsair-System und von Hand, Maischestandzeit drei bis vier Wochen, Malolaktik im Stahltank, 60 % neues Holz, 18 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern, abgefüllt Anfang Juni 2009.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

60 % Zweigelt, 40 % Blaufränkisch

16 - 18°C

13,5 / 5,4 / 1,5

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