



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, mineralischer Anklang. Am Gaumen saftig, dunkle Beeren, gute Komplexität, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, zarte Kirschfrucht im Nachhall, feine Extraktsüße im Rückgeschmack, gut integrierte Tannine, ein harmonischer Speisenbegleiter.

Herkunft: Zehn bis 35-jährige Rebstöcke in Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte wie Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg, Kaiserberg und Alter Aussatz.

Vinifikation: Lese von Hand Mitte September bis Anfang Oktober 2008, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne 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, 20 Monate Reifung in kleinen Eichenfässern, abgefüllt Mitte August 2010 mit Glasverschluss.

Sorten:

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

Formate (Liter):

63 % Zweigelt, 35 % Blaufränkisch, 2 % St. Laurent

13,0 / 5,2 / 1,2

0,75 / 1,5