



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | weingut@heinrich.at | www.heinrich.at
Bawag | BLZ 14000 | Kto. 38210700665 | UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Eine Cuvée aus vorwiegend Zweigelt und Blaufränkisch, mittlerweile Klassiker und Parade-Beispiel des burgenländischen Rotweins. Die Trauben stammen ausschließlich aus den bevorzugten Hanglagen, was sich auch in höherer physiologischer und somit aromatischer Reife bemerkbar macht. Ein breitschultriger, maskuliner Wein, dessen Bouquet an Waldboden, Tabak, schwarzen Tee und reife Brombeeren erinnert. Hauptsächlich dunkle, reife Aromen auch am Gaumen, süße, schwarze Kirschen, Holunder, unterlegt von warmen Vanille-Tönen, zart umspielt von luftiger Minze.

Herkunft: 10- 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 Ende August bis Mitte September 2003, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 3 bis 4 Wochen, Malolaktik in Barriques, 80% neues Holz, 16 Monate Ausbau, abgefüllt am 8. Juli 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

75% Zweigelt, 15% Blaufränkisch, 10% Div. Sorten

16 - 18°C

13,5 / 4,9 / 0,7

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