



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: 2005 war ein Jahr, das es Dank der langen Vegetationsperiode recht gut mit allen meint, deren Leidenschaft der Pinot Noir ist. Das Ergebnis ist farblich zart und transparent granatfunkteln ausgefallen. In der Nase Marzipan, winterliche Gewürze mit der gesamten Palette der kleinen roten Beeren. Eine harmonische Säure und geschmeidiges Tannin verleihen diesem Pinot Noir Struktur, die Mineralität und Würze des Bodens sind durchaus zu bemerken und bilden eine harmonische Ergänzung zur fruchtigen Finesse dieses Pinots.

Herkunft: 5- bis 15-jährige Rebstöcke in der Lage Goldberg, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über Schotter.

Vinifikation: Lese von Hand Ende September bis Anfang Oktober 2005, Selektion im Weingarten, Verarbeitung nach dem Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 26 bis 28 °C mit manuellem Untertauchen, 4 Wochen Maischestandzeit, Malolaktik in Barriques, 60 % neues Holz, 15 Monate Ausbau, abgefüllt Ende April 2007.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100 % Pinot Noir

16 – 18 °C

13,0 / 4,5/ 1,5

0,75