



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich  
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | [weingut@heinrich.at](mailto:weingut@heinrich.at) | [www.heinrich.at](http://www.heinrich.at)  
Raiffeisenlandesbank Burgenland | BLZ 33000 | Kto. 2.324.820  
IBAN: AT493300000002324820 | BIC: RLBBAT2E  
UId: ATU 50044009 | Fn 198464i



**Charakteristik:** Mittleres Karmingranat, zart unterrocketer Kern, breiterer Wasserrand, in der Nase zart rauchig-würzig unterlegtes Himbeer-Kirsch-Konfit, feine Edelholzwürze, feines Milchkaramell, sehr einladendes, facettenreiches Bukett. Am Gaumen süße dunkle Beerenfrucht, seidig-cremige Textur, feine Tannine, zart nach Orangen im Nachhall, finessenreich und lange anhaltend, extraktsüßer Abgang, sehr gutes Reifepotential.

**Herkunft:** Zehn bis 15-jährige Rebstöcke in vier verschiedenen Hanglagen in Breitenbrunn am Leithagebirge. Einerseits sind das Goldberg und Weiern, deren Böden von Glimmerschiefer in verschiedensten Erosions- und Zerfallszuständen gekennzeichnet sind. Andererseits Mitterberg und Großkirchenried, die bei allen Unterschieden beide intensiv von Kalk- und Kalksandsteinanteilen charakterisiert sind.

**Vinifikation:** Lese von Hand Anfang September 2008, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 26 bis 28°C mit manuellem Untertauchen, vier Wochen Maischestandzeit, Malolaktik und 15 Monate Reifung in 500 Liter Fässern, abgefüllt Anfang Mai 2010 mit Glasverschluss.

Sorten:

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

Formate (Liter):

100% Pinot Noir

13,0 / 4,7 / 1,0

0,75 / 1,5