



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 schwierige Aufgabe, dem heißen, trockenen Klima des Jahres 2003 einen kühlen, finessenreichen und eleganten Pinot abzuringen. Wir meinen, es gelang: Farblich eher auf der zarteren Seite, transparent funkelndes Granat, Duft von Marzipan, winterlichen Gewürzen in Kombination mit der gesamten Palette der obligatorischen 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 14-jährige Rebstöcke in der Lage Goldberg, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über Schotter.

Vinifikation: Lese von Hand 25. August 2003, Selektion und Kühlung der Trauben bereits im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 26 bis 28°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 4 Wochen, Malolaktik in Barriques, Battonages über die gesamte Dauer, 90% neues Holz, 16 Monate Ausbau, abgefüllt am 8. April 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100% Pinot Noir

16 - 18°C

13,5 / 4,3 / 0,8

0,75 / 1,5