

# HEINRICH



## red 2016



### CHARAKTER

In samtigem doch sattem Rubinrot präsentiert sich die trinkfreudige Eintrittskarte in Heinrichs Weinwelt. Von rotbeeriger Frucht und herbaler Würze getragen, kommt diese heimische Vermählung aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent leicht, harmonisch und saftig daher. Anspruchsvolle Unkompliziertheit steht im Fokus dieses Rotweins denn gerade Einfachheit will erst einmal gekonnt sein. Der kühle Jahrgang sorgt für moderaten Alkohol und belebenden Säurenerv.

Der „Lust-auf-mehr-Macher“ schenkt ein um zu verweilen...

### WURZELN

Der red stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, länger als ein Jahr im Holzgärständer gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent • 12 % Vol. • 5.8 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.375, 0.75, 1.5, 3.0  
Abgefüllt Mitte Juli 2018