

HEINRICH


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: Salzberg ist der Name der vielleicht besten Lage am Abhang der Parndorfer Platte, von wo die Trauben für diese Cuvée stammen. Schon am Bouquet des Salzberg 2003 kann man den Charakter des Jahrgangs erkennen, getrocknete Kräuter und gedörrte Pilze sowie der Duft des schottrigen Lehmbodens umrahmen die heißen Frucht-Aromen: Preiselbeer mit Leder, Kirsche mit Tabak, Süßholz und karibischer Rum - dunkle, intensive Aromen. Am Gaumen vereint der Salzberg einerseits massive Struktur, Konzentration und Kraft mit feingliedriger Eleganz und verspielter Grazie. Ein Rotwein mit großem Druck und hohem Lagerpotenzial.

Herkunft: 5 bis 15-jährige Rebstöcke in der namensgebenden Toplage Salzberg, gewachsen auf Paratschernosem aus feinem Lockermaterial und kalkhaltigem, mit Humus überschobenem Kulturrohoden aus feinen Tertiärsedimenten.

Vinifikation: Lese von Hand Mitte September bis Anfang Oktober 2002, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung in Eichenholz-Gärständer bei 28 bis 32°C, manuelles und pneumatisches Untertauchen der Maische, Maischestandzeit 4 bis 5 Wochen, Malolaktik in Barriques, 100% neues Holz, 30 Monate Ausbau, abgefüllt am 20. Mai 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

70% Merlot, 20% Blaufränkisch, 10% Zweigelt

16 - 18°C

14,0 / 4,7 / 1,2

0,75 / 1,5