



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: Ein Ausnahmewein aus einer Ausnahmelage. Unübersehbar mächtige Farbtiefe und Aromatik. Ein perfekter Dialog aus konzentrierter Beerenfrucht, röstigen Aromen, Mokkanoten, ein wenig Kokos, Tabak, Leder und Beerenwürze steigt in die Nase. Am Gaumen sofort Wärme, Tiefgang, Länge. Ungeachtet der hohen Reife ausgesprochen elegant mit Schokolade und Kakao, Beerenkonfit und Lederwürze. Fulminant im Finish, aufregend, innig, extraktsüß. Ein wahrer Athlet, der keine noch so kleine Schwäche zeigt und jede Menge Ausdauer hat.

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

Vinifikation: Lese von Hand vom 26. September bis zum 5. Oktober 2005, 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, 90 % neues Holz, 30 Monate Ausbau, abgefüllt am 3. Mai 2007.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

65 % Merlot, 20 % Zweigelt, 15 % Blaufränkisch

16 - 18°C

14,0 / 4,9 / 1,5

0,75, 1,5