

HEINRICH  


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



Charakteristik: Dunkles Rubingranat, opaker Kern violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase mit feinen ätherischen Akzenten unterlegte süße Waldbeerenfrucht, feine Kräuterwürze, zart tabakig, angenehme Edelholznote, sehr facettenreich. Am Gaumen kompakt und kraftvoll, zupackende süße Tannine, die dem Wein enorme Länge verleihen. Nuancen von Schokolade, Orangenzesten, saftige Beeren, präsenzte Holzwürze im Abgang, braucht noch seine Zeit auf der Flasche, also bitte um Geduld, was dann kommt, wird spektakulär.

Herkunft: Zehn bis 25-jährige Rebstöcke in der namensgebenden Hanglage auf feinkörnig-sandigen, deutlich kalkigen Seesedimenten mit kalkiger, sandig-toniger Deckschicht.

Vinifikation: Lese von Hand am 27., 28. und 29. September 2006, Selektion in Weingarten, sorgältige Nacheselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung im Eichenholz-Gärständer bei 28 bis 34 °C, manuelles Untertauchen der Maische, 4 bis 6 Wochen Maischestandzeit, Malolaktik in Barriques, 28 Monate Reifung in 70 % neuem Holz, abgefüllt am 20. Mai 2009.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

50 % Merlot, 30 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt

16 - 18°C

14,0 / 5,4 / 2,0

0,75, 1,5