



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  
UjD: 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 Tannine, die dem Wein enorme Länge verleihen. Nuancen von Schokolade, Orangen- zesten und saftigen Beeren, kraftvoll und komplex, mineralischer Nachhall, braucht noch Zeit auf der Flasche, also bitte um Geduld, was dann kommt, wird spektakulär.

Herkunft: Der Salzberg ist nach der gleichnamigen Südhanglage oberhalb unseres Betriebs benannt. Bemerkenswert an dieser ist nicht nur die ideale Sonnenexposition, sondern auch die faszinierende Vielgestaltigkeit der Böden, die die gesamte Palette von tonig-schluffig, über kalkig bis sandig-schottrig spielt. Das ermöglicht uns, auf relativ kleinem Raum Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt auf dem jeweils idealen Boden zur Perfektion heranreifen zu lassen. Die Summe aus der Komplexität, der Harmonie, der Frucht und der Wärme dieses Weines ist daher nicht mehr, aber auch nicht weniger, als die Reflexion eines ganz besonderen Weingartens.

Vinifikation: Lese von Hand Ende September 2007, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung im Eichenholz-Gärständer bei 28 bis 32°C, manuelles Untertauchen der Maische, 4 bis 6 Wochen Maischestandzeit, Malolaktik und 30 Monate Reifung in 500 Liter Holzfässern, Anfang Mai 2010 mit Naturkork abgefüllt.

Sorten:

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

Formate (Liter):

60% Merlot, 30% Blaufränkisch, 10% Zweigelt

14,0 / 4,9 / 0,9

0,75 / 1,5