



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 deckendes Rubinrot, Graphit, dunkle Beeren, Lakritze, Kirsche, ätherische an Rosmarin erinnernde Aromen, tabakig mit etwas Kräutern, am Gaumen kompakt, saftig, vielschichtig, Anklänge von dunklen Beeren, Bitterschokolade, forderndes Tannin mit langem Nachhall, großes Potential!

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, welche 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 2009 bis Anfang Oktober, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach dem Schwerkraftprinzip ohne Pumpen, Spontanvergärung im Eichenholzgärständer, manuelles Untertauchen, 4 bis 6 Wochen Maischestandzeit, spontane Malolaktik und 30 Monate Reifung in 500 Liter Holzfässern, Flaschenfüllung Mitte Mai 2012.

Sorten:

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

Formate (Liter):

60% Merlot, 30% Blaufränkisch, 10% Zweigelt

14,0 / 5,6 / 0,6

0,75 / 1,5