



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: Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte Randaufhellung. In der Nase von feinen Gewürzen unterlegte dunkle Beerenase, zarte Nougatnote, etwas Kokos, braucht etwas Luft. Am Gaumen stoffig, saftige dunkle Beerenfrucht, süßes Tanninkleid, kraftvoll und anhaltend, feine exotische Würze, bleibt sehr lange haften, dunkle Schokolade im Nachhall, große aromatische Tiefe. Großes Entwicklungspotential.

Herkunft: Rund 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 Anfang bis Mitte September 2003, 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 30. Mai 2006.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

50 % Merlot, 40 % Zweigelt, 10 % Blaufränkisch

16 - 18°C

14 /5,1 /2,0

0,75