



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 klassischer Zweigelt mit allen Sortenmerkmalen, die diese Rebsorte so erfolgreich machen: dunkles Purpur, rauchig und würzig in der Nase, dunkle Tabak-Noten mit reifen Weichseln und südlichem Oleander. Äußerst stoffig am Gaumen, viel Frucht, viel Biss, ein kerniger Wein mit ordentlich "Mundgefühl" und einer zarten Säure, die für beschwingte Lebendigkeit sorgt.

Herkunft: 3 bis 30-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedlersee.

Vinifikation: Lese von Hand Anfang Oktober 2004, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 2 bis 3 Wochen, Malolaktik in Stahltank, Ausbau im Eichenholz-Gärständer und in 2x gebrauchten Barriques, Abfüllung sowohl mit Naturkork als auch mit Glasverschluss am 8. April, 17. Juni und 29. August 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100% Zweigelt

16 - 18°C

13,0 / 4,1 / 1,1

0,75 / 1,5