



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: AT49330000002324820 | BIC: RLBBAT2E
UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Mittleres Violettrubin, Duft nach Kirschen und Veilchen, am Gaumen begleitet von Lakritze und Schokolade. Angenehme Struktur, ein lebendiger Wein mit lang anhaltender Geschmeidigkeit.

Herkunft: 5- bis 30-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden zwischen Parndorfer Platte und Neusiedler See.

Vinifikation: Lese von Hand Ende August bis 10. September 2007, Selektion im Weingarten, sorgfältig Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Spontanvergärung im Stahltank bei 28 bis 32 °C, Maischeumwälzung mit Plus-air-system, Maischestandzeit 2 bis 3 Wochen, Malolaktik im Stahltank, Ausbau im Eichenholz-Gärständer und in zweimal gebrauchten Barriques, abgefüllt am 9. April und 17. Juli 2008 (mit Glasverschluss).

Sorten:

Serviertemperatur:

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

Formate (Liter):

100 % Zweigelt

16 - 18°C

12,5 / 4,6 / 1,7

0,75 / 1,5